โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

คำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04322N-00

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 76 3/2/2015 5:58:14 PM

เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MG28J5255**

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 1 3/2/2015 5:58:14 PM

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ 4

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้: 4

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย 5

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย 5

การติดตั้ง 14

อุปกรณ์เสริม 14
สถานที่ติดตั้ง 16
จานหมุน 16

การบำรุงรักษา 17

การทำความสะอาด 17
การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม) 18
การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน 18

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว 19

คุณสมบัติเตาอบ 20

เตาอบ 20
แผงควบคุม 21

การใช้เตาอบ 22

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร 22
การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง 23
การอบ/อุ่นอาหาร 24
การตั้งเวลา 25
ระดับพลังงานและการปรับเวลา 26
การปรับเวลาอบอาหาร 26
การหยุดการอบอาหาร 27
การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน 27
การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย 28
การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ 37
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง 40
การใช้คุณสมบัตินึ่ง 42
คู่มือการอบอาหารของหม้อแก้วสำหรับนึ่ง 45
การย่าง 46
การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง 47
การใช้คุณสมบัติระบบการอุ่น 48
การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก 51
การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน 52
การปิดเสียงเตือน 52

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 2 3/2/2015 5:58:14 PM

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร **53**

คู่มือการปรุงอาหาร **55**

การแก้ไขปัญหา **69**

การแก้ไขปัญหา 69
รหัสข้อมูล 74

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค **75**

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 3 3/2/2015 5:58:14 PM

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้:

คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้**เกิดการบาดเจ็บเพียงเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย**

หมายเหตุ

เคล็ดลับ คำแนะนำ หรือข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 4 3/2/2015 5:58:15 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานเช่น:

- พื้นที่ครัวพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่นๆ
- โรงเรือนเกษตร
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- สภาพแวดล้อมแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 5 3/2/2015 5:58:15 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 6 3/2/2015 5:58:15 PM

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์ (ตั้งอิสระ) เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 7 3/2/2015 5:58:15 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การทำงานของเตาอบเท่านั้น - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน

โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

ความปลอดภัยทั่วไป

คำเตือน

ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์

ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ

อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ

ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ

ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 9 3/2/2015 5:58:15 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ

ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ

ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ

ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้

อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 10 3/2/2015 5:58:15 PM

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ

ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น

ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)

ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 11 3/2/2015 5:58:15 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

A. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

B. ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

C. ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

1) ประตู (งอ)

2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

3) ซีลประตูและผิวของซีล

D. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 12 3/2/2015 5:58:15 PM

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือ ความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

A. รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

B. ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

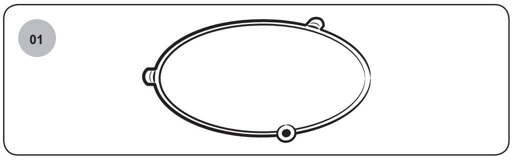
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 13 3/2/2015 5:58:15 PM

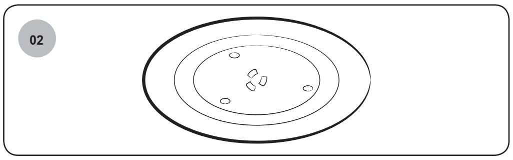
การติดตั้ง

อุปกรณ์เสริม

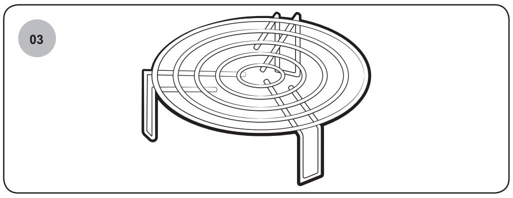
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



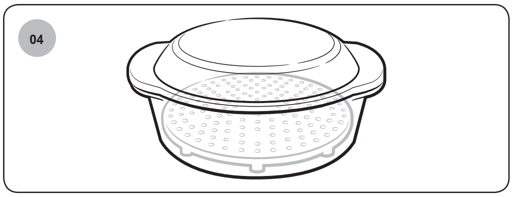
01 **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
<u>**วัตถุประสงค์:**</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



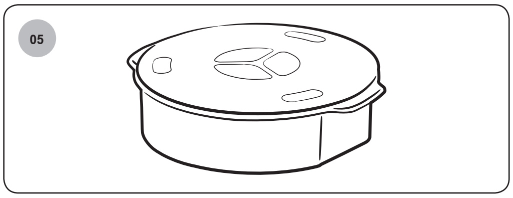
02 **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
<u>**วัตถุประสงค์:**</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



03 **ตะแกรงย่าง** เพื่อวางบนจานหมุน
<u>**วัตถุประสงค์:**</u> ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม



04 **หม้อแก้วสำหรับนึ่ง** โปรดดูหน้า 45
<u>**วัตถุประสงค์:**</u> ใช้หม้อแก้วสำหรับนึ่งเมื่อใช้ฟังก์ชั่นนึ่ง



05 อ่างสำหรับอุ่นจาน ดูหน้า 48 ถึง 51

วัตถุประสงค์: ใช้อ่างสำหรับอุ่นจานเมื่อใช้ฟังก์ชั่นอุ่นจานในโหมดอุ่น

ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวนและจานหมุน

ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้โหมด**ย่าง**และ**การจัดกลุ่ม**กับหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

โหมดการทำงาน	ไมโครเวฟ	ย่าง / การจัดกลุ่ม
หม้อแก้วสำหรับนึ่ง	O	X

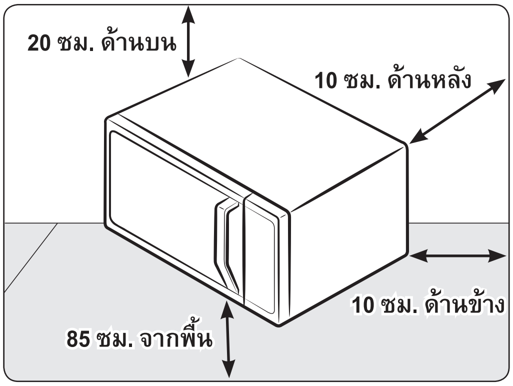
ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้โหมดไมโครเวฟ**ย่าง**และ**การจัดกลุ่ม**กับอ่างสำหรับอุ่นจาน โปรดใช้กับฟังก์ชั่นการอุ่นจานเท่านั้นในโหมดการอุ่นเท่านั้น

โหมดการทำงาน	ระบบการอุ่น	ไมโครเวฟ / ย่าง / การจัดกลุ่ม
อ่างสำหรับอุ่นจาน	O	X

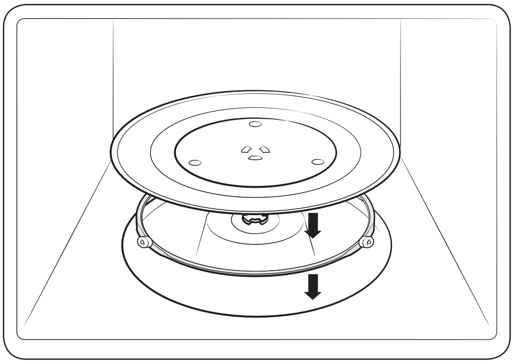
การติดตั้ง

สถานที่ติดตั้ง



- เลือกพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ อยู่เหนือพื้นประมาณ 85 ซม. พื้นผิวต้องรองรับน้ำหนักของเตาอบได้
- ห้องที่สามารถระบายอากาศได้อย่างปลอดภัย อยู่ห่างจากผนังด้านหลังและผนังด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และห่างจากผนังด้านบน 20 ซม.
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาไมโครเวฟหรือเครื่องทำความร้อนอื่นๆ
- โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ ใช้สายสำหรับต่อที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ถ้าคุณจำเป็นต้องใช้
- เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

จานหมุน



นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 16 3/2/2015 5:58:16 PM

การบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

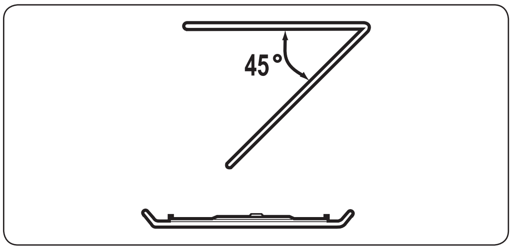
ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจับตัวที่บนหรือด้านในเตาอบ และโปรดให้การดูแลเป็นพิเศษสำหรับประตู ซีลประตู รวมทั้งจานหมุนและวงแหวน (เฉพาะรุ่นที่มีให้เท่านั้น)

ถ้าไม่สามารถเปิดหรือปิดประตูได้อย่างสะดวก โปรดตรวจสอบว่าซีลประตูมีสิ่งสกปรกจับตัวอยู่หรือไม่ ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกเตาอบ ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

วิธีการขจัดสิ่งสกปรกภายในเตาอบที่มีกลิ่นเหม็นและล้างออกยาก

1. ในขณะที่เตาอบว่าง ให้วางถ้วยน้ำมะนาวที่กึ่งกลางจานหมุน
2. อบเตาเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้พลังงานสูงสุด
3. เมื่อหมดเวลา ให้รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง จากนั้น ให้เปิดประตูแล้วทำความสะอาดช่องที่ใช้อบอาหาร

วิธีทำความสะอาดรุ่นที่มีขดลวดความร้อนหมุนได้อยู่ภายใน



ในการทำความสะอาดส่วนบนของช่องที่ใช้อบอาหาร ให้ดึงขดลวดความร้อนด้านบนลงประมาณ 45° ดังที่ปรากฏในภาพ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านบนได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ดันขดลวดความร้อนกลับเข้าที่

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 17 3/2/2015 5:58:17 PM

การบำรุงรักษา

⚠ ข้อควรระวัง

- ดูแลประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ และตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดและปิดได้สะดวก มิฉะนั้น อาจทำให้อายุการใช้งานเตาอบสั้นลง
- โปรดระวังอย่าให้น้ำกระเซ็นลงไปในช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือสารเคมีในการทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาอบทุกครั้ง ให้ใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ เพื่อทำความสะอาดช่องภายในเตาอบ หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงแล้ว

การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม)

⚠ คำเตือน

เตาอบนี้ไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถนำออกได้ โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตนเอง

- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณบานพับ ซีล และ/หรือประตู โปรดติดต่อช่างที่มีประสบการณ์หรือศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อรับความช่วยเหลือด้านเทคนิค
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณตัวเครื่องด้านนอกเตาอบ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งพลังงาน แล้วติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

- ถ้าคุณไม่ได้ใช้งานเตาอบเป็นระยะเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟออกและเคลื่อนย้ายเตาอบไปไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่น ฝุ่นและความชื้นที่ก่อตัวภายในเตาอบอาจมีผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ

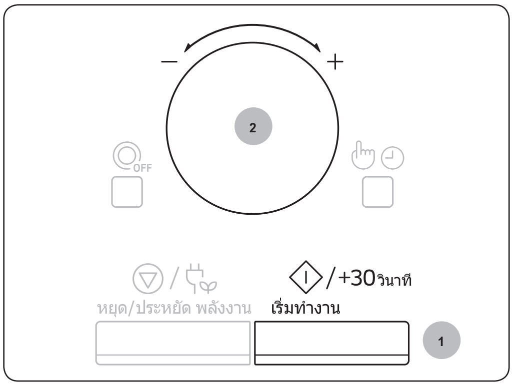
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 18 3/2/2015 5:58:17 PM

ถ้าคุณต้องการปรุงอาหาร

วางอาหารในเตา กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

__ผลลัพธ์:__ การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง



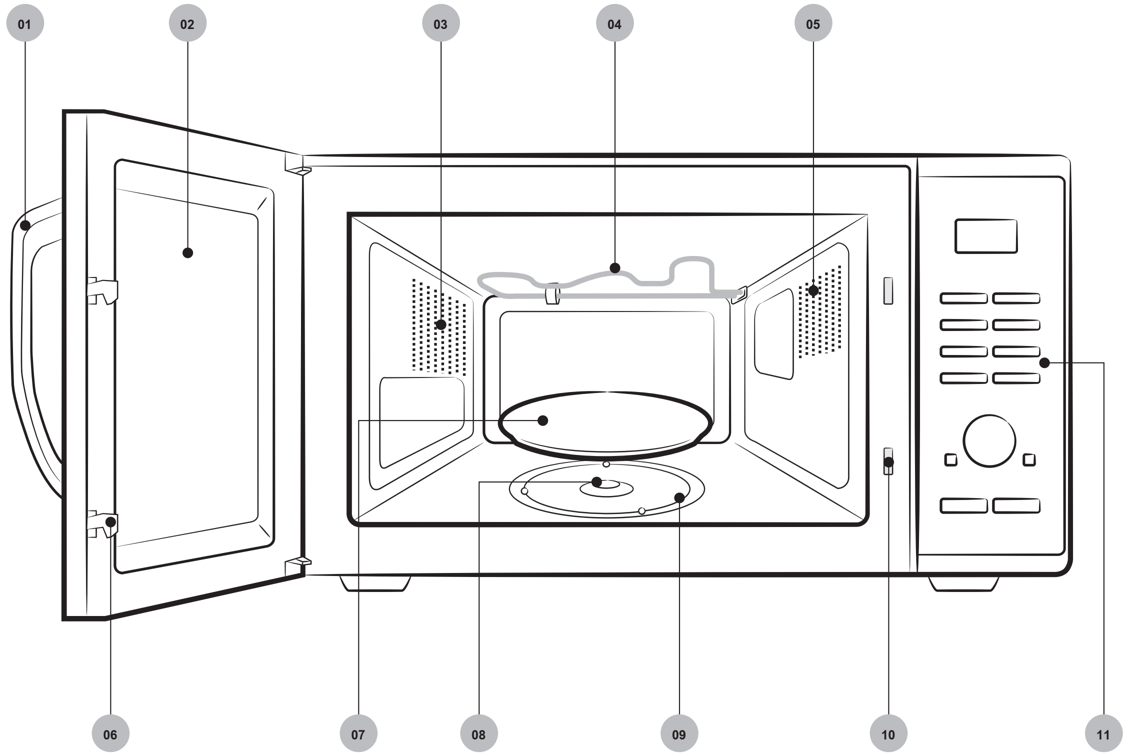
ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งต่อเวลาที่ต้องการเพิ่ม 30 วินาที
2. เมื่อหมุน**ปุ่มบิด** คุณจะสามารถตั้งเวลาได้ตามต้องการ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 19 3/2/2015 5:58:17 PM

คุณสมบัติเตาอบ

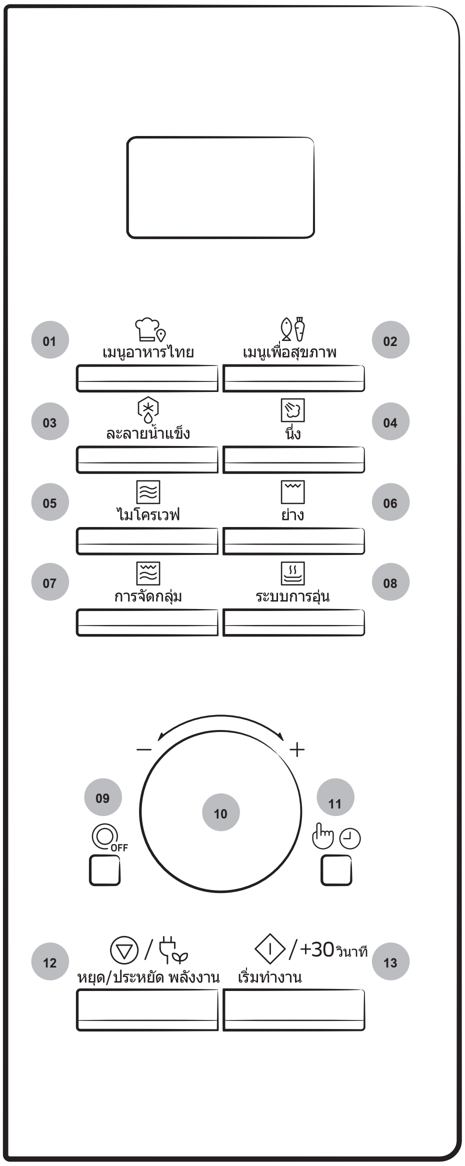
เตาอบ



01	ด้ามจับประตู	**05**	น้อย	**09**	วงแหวน
02	ประตู	**06**	สลักประตู	**10**	ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
03	ช่องระบายอากาศ	**07**	จานหมุน	**11**	แผงควบคุม
04	ขดลวดความร้อน	**08**	เฟืองหมุน		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 20 3/2/2015 5:58:17 PM

แผงควบคุม



01 ปุ่มเมนูอาหารไทย

02 ปุ่มเมนูเพื่อสุขภาพ

03 ปุ่มละลายน้ำแข็ง

04 ปุ่มนึ่ง

05 ปุ่มไมโครเวฟ

06 ปุ่มย่าง

07 ปุ่มการจัดกลุ่ม

08 ปุ่มระบบการอุ่น

09 ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน

10 ปุ่มบิด (น้ำหนัก/ปริมาณ/เวลา)

11 ปุ่มเลือก/นาฬิกา

12 ปุ่มหยุด/ประหยัด พลังงาน

13 ปุ่มเริ่มทำงาน/+30วินาที

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 21 3/2/2015 5:58:17 PM

การใช้เตาอบ

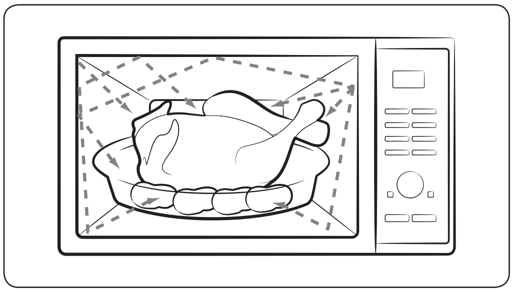
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

ข้อมูลสำคัญ

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 22 3/2/2015 5:58:18 PM

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ
หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ในหน้า 69 ถึง 74

หมายเหตุ

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100 % - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู
วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู

กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ

<u>**ผลลัพธ์:**</u> เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 23 3/2/2015 5:58:18 PM

การใช้เตาอบ

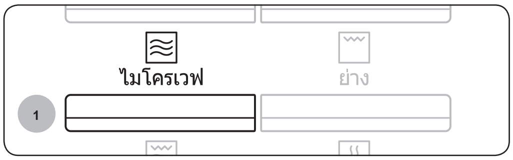
การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

ข้อมูลสำคัญ

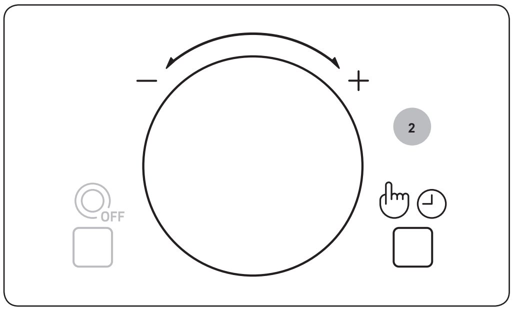
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

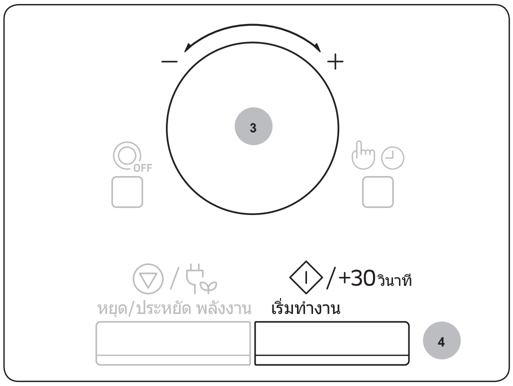


1. กดปุ่ม**ไมโครเวฟ**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์
900 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด):
(โหมดไมโครเวฟ)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยหมุน**ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางแสดงระดับพลังงาน) จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน**ปุ่มบิด**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 24 3/2/2015 5:58:18 PM

การตั้งเวลา

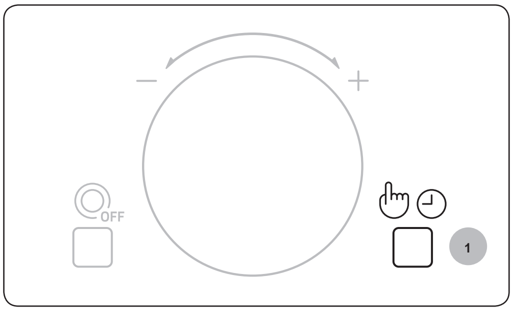
เมื่อมีการจ่ายไฟจะมีสัญญาณ “88:88” และจากนั้นเป็น “12:00” ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

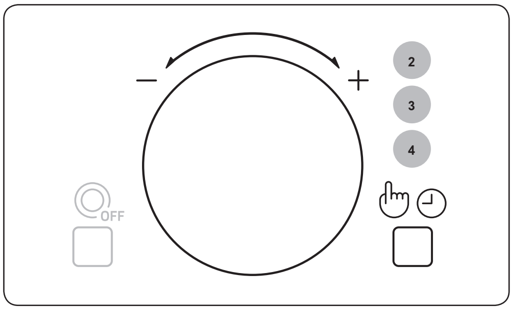
- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

หมายเหตุ

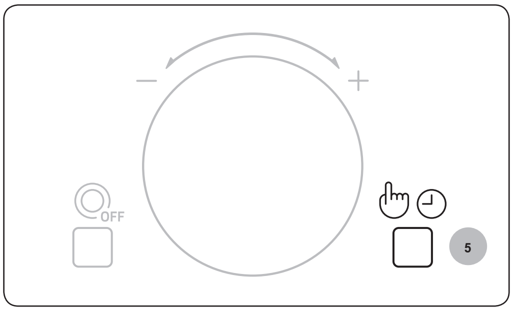
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



1. กดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



2. ตั้งค่าการแสดงเวลาในระบบ 24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมงด้วยการหมุน**ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
3. หมุน**ปุ่มบิด**เพื่อกำหนดชั่วโมง จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
4. หมุน**ปุ่มบิด**เพื่อกำหนดนาที



5. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**อีกครั้งเพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 25 3/2/2015 5:58:18 PM

การใช้เตาอบ

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชั่นระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

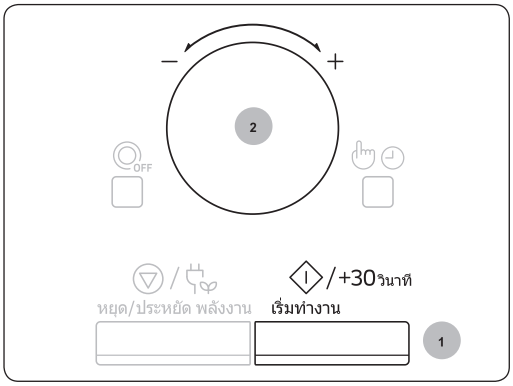
เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร



วิธีที่ 1

ในการเพิ่มเวลาอบอาหารในระหว่างอบ ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หกครั้ง

วิธีที่ 2

เพียงหมุน**ปุ่มบิด**เพื่อปรับเวลาอบอาหาร

- ในการเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางขวา และเมื่อต้องการลดเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางซ้าย

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	ชั่วคราว : เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง __ผลลัพธ์:__ การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
โดยสิ้นเชิง	โดยสิ้นเชิง : กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง __ผลลัพธ์:__ การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**อีกครั้ง

การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัด พลังงาน

- กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**
  __ผลลัพธ์:__ จอแสดงผลดับ
- หากต้องการออกจากโหมดประหยัด พลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

หมายเหตุ

ฟังก์ชั่นประหยัด พลังงานโดยอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาที ในสถานะประตูเปิด

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 27 3/2/2015 5:58:19 PM

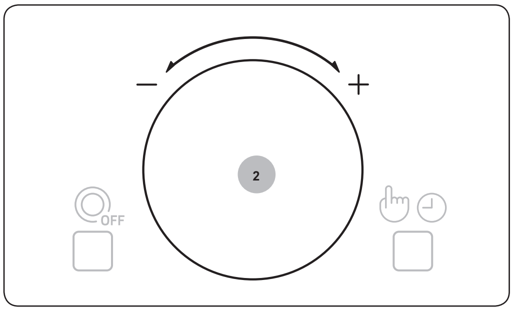
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

คุณสมบัติ**เมนูอาหารไทย** 30 รายการประกอบด้วยเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม**เมนูอาหารไทย**



2. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

3. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

หมายเหตุ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 28 3/2/2015 5:58:19 PM

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมของเมนูอาหารไทยรวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1 หมูพันต้นหอมย่าง	2 คน	เนื้อหมูสันนอกแล่บาง 200 กรัม, กะทิ ¼ ถ้วย, ซีอิ๊ว 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วดำหวาน 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชีทุบ 4 ราก, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมหั่น 1 ถ้วย
		ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทยเข้าด้วยกันเพื่อหมักหมูกับส่วนผสมเป็นเวลา 1 ชั่วโมง พันหมูหมักด้วยต้นหอม แล้วนำมาเสียบเหล็ก จากนั้นวางบนตะแกรงย่างในเตาอบ แล้วเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานรับประทานได้
2 หมูย่างปลาเค็ม	2 คน	ปลาเค็มแล่ 30-50 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ,พริกขี้หนูหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนชา, หัวหอมแดงซอย ¼ ถ้วย, มะนาว 1 ลูก
		ผสมและคลุกส่วนผสมเข้าด้วยกัน ยกเว้นหัวหอมซอยและมะนาว ปั้นเป็นก้อนหนา 1 ซม. วางในถาดอบบนตะแกรงย่างในเตาอบ แล้วเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานรับประทานพร้อมหัวหอมซอยและมะนาว
3 คอมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว	3-4 คน	คอหมู 400 กรัม, ซีอิ๊ว 3 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, เกลือ 1 ช้อนชา, นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ, ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ **น้ำจิ้ม** พริกป่น - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ, ข้าวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, ผักชี ตามความต้องการ
		ผสมคอหมูย่างและส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วหมักไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง วางบนตะแกรงย่างในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงาน **น้ำจิ้ม** ผสมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 1 นาที เติมน้ำมะขามข้าวคั่ว ต้นหอม และผักชีได้ตามชอบ รับประทานพร้อมกับคอหมูย่าง
4 หมูแดง	3-4 คน	เนื้อหมูสันนอก 500 กรัม, รากผักชีสับ 5 ราก, กระเทียม 10 กลีบ, พริกไทยขาว ½ ช้อนชา, เต้าหู้ยี้ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำเต้าหู้ยี้ ½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ, ผงพะโล้ 2 ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา
		ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทยเข้าด้วยกันและคลุกกับหมู และเติมส่วนผสมอื่น คลุกเคล้าและหมักไว้ 1 ชั่วโมง วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้หั่นและรับประทานกับข้าวเหนียว

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 29 3/2/2015 5:58:19 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
5 ข้าวหน้าหมูย่างซอสงา	2 คน	เนื้อหมูสันนอก 250 กรัม, น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ, โชยุ 3 ช้อนโต๊ะ, มิริน 1½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ¼ ถ้วย, ขิงซอย ¼ ถ้วย, งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับโรยหน้า
		หมักหมูที่แล่ไว้กับส่วนผสมอื่นๆ ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที วางหมูหมักบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว นำมารับประทานกับข้าว ราดด้วยน้ำหมักและต้นหอม **น้ำหมัก** อบน้ำหมักที่เหลืออยู่ด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที
6 เมี่ยงหมูย่างตะไคร้พริกสด	2-4 คน	หมูสับ 200 กรัม, ตะไคร้หั่น 2 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดงทุบ 3 ช้อนโต๊ะ, ผักชีซอย ¼ ถ้วย, พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว 1½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี 4 ราก, กระเทียม 5 กลีบ, พริกไทย ½ ช้อนชา, เส้นก๋วยเตี๋ยวลวก 1 ถ้วย, ผักกาดหอม, หัวหอมแดง, ถั่วลิสง, มะนาว หั่นเป็นลูกเต๋าเล็กเพื่อใช้เป็นเครื่องเคียง **ซอส** น้ำส้มสายชู ½ ถ้วย, น้ำตาล ⅓ ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนชา, พริกแดงทุบ 1 ช้อนโต๊ะ
		ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทยเข้าด้วยกัน และคลุกกับหมูสับ หัวหอมแดง ผักชีซอย และตะไคร้ เติมซอสหอยนางรม น้ำตาล ซีอิ๊ว แล้วปั้นเป็นก้อน และผสมให้เข้ากัน วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จ ให้รับประทานพร้อมกับผัก เส้นก๋วยเตี๋ยวลวก หมูย่าง หัวหอมแดง ถั่วลิสง มะนาว และซอส **ซอส** ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้เติมพริกซอย
7 ยำเนื้อย่างมะเขือเปราะ	2-3 คน	เนื้อวัวสันนอก 300 กรัม, มะเขือเปราะ 2-3 ลูก, ใบมะกรูด 8 ใบ, หัวหอมแดง ½ ถ้วย, ใบสะระแหน่ ½ ถ้วย, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, พริกป่น ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ¼ ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก ½ ช้อนโต๊ะ
		หมักเนื้อกับเกลือ พริกไทย และน้ำมันมะกอกเป็นเวลา 1 ชั่วโมง วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้แล่เนื้อหมัก แล้วผสมกับใบมะกรูด หัวหอมแดง มะเขือเปราะ และซอสให้เข้ากันก่อนรับประทาน ให้โรยด้วยใบสะระแหน่และใบมะกรูดซอย **ซอส** ผสมน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว และพริกป่น ชิมรส

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 30 3/2/2015 5:58:19 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
8 เนื้อย่างลูกผักชี	2-4 คน	เนื้อวัวสันนอก 400 กรัม, เม็ดพริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ, ลูกผักชี 1½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียม 1 กลีบ, เกลือ 1 ช้อนชา, น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
		ตำพริกไทย ลูกผักชี กระเทียมเข้าด้วยกัน และผสมส่วนผสมอื่น แล้วหมักกับเนื้อวัวที่แล่ไว้ เป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง หลังจากหมักแล้ว ให้ตากไว้เป็นเวลานานกว่า 3-4 ชั่วโมง วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวและผักที่ชอบ
9 สเต๊กเนื้อเนยสมุนไพร	2 คน	เนื้อวัวสันนอก 400 กรัม, ไวน์แดง ¼ ถ้วย, พริกไทยอ่อน 1 ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดเอริงงิหั่นบางๆ 1 ถ้วย, พริกหวานสามสี 1 ถ้วย หั่นยาว **เนยสมุนไพร** เนยจืด 3 ช้อนโต๊ะ, โรสแมรี่สด 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ¼ ช้อนชา
		ทุบเนื้อ หรือใช้ส้อมจิ้มเพื่อให้เนื้อนุ่ม ตำพริกไทยอ่อน แล้วผสมกับเกลือ พริกไทย ไวน์แดง น้ำมันมะกอก หมักเนื้อกับส่วนที่ผสมไว้แล้ว ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง วางคู่กับผักหั่นบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ราดเนยสมุนไพรบนเนื้อที่อบไว้แล้วอบต่อโดยใช้ไฟ 900 วัตต์จนกว่าเนยจะละลาย รับประทานพร้อมกับผักย่าง **เนยสมุนไพร** ผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน และใส่ตู้เย็น
10 ไก่ย่างขมิ้น	1-2 คน	สะโพกไก่ติดน่อง 2 ชิ้น, ขมิ้น 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม 10 กลีบ รากผักชี 5 ราก, พริกไทยขาว ½ ช้อนชา, พริกไทยดำ ½ ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำตาล 1 ช้อนชา, ซีอิ๊วดำ ½ ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทย ขมิ้น และผสมกับส่วนผสมอื่น หมักไก่กับส่วนผสมเป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง เริ่มด้วยการวางด้านผิวของไก่บนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวและผัก
11 ไก่ห่อใบเตยย่าง	2 คน	เนื้อสะโพกไก่ 2 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมันงา ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ใบเตย 8-10 ใบ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		หั่นเนื้อสะโพกไก่เป็นชิ้น และหมักด้วยส่วนผสมเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ห่อด้วยใบเตย และวางบนตะแกรงย่าง แล้วเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อปรุงเสร็จ รับประทานกับซอสพริก

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
12 กุ้งย่างพริกไทยดำ	1-2 คน	กุ้งลายเสือ 10 ตัว, พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋าเล็ก ½ ถ้วย, รากผักชี 1-2 ราก, กระเทียมไทย 5 กลีบ, พริกป่น 1 ช้อนชา, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำตาลทรายแดง ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ, ไวน์ขาว 2 ช้อนโต๊ะ
		ตีรากผักชี กระเทียม พริกไทย หัวหอม ผ่ากุ้งเป็นสองซีก และหมักด้วยส่วนผสมทั้งหมดเป็นเวลา 15 นาที วางกุ้งหมักบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่ออบเสร็จแล้ว ให้รับประทานกับซอสที่หมักไว้ **ซอส** ผสมซอสหมักที่เหลือทั้งหมดกับพริกหวาน แล้วนำไปอบที่ความร้อน 900 วัตต์ เป็นเวลา 1 นาที
13 กุ้งย่างซอสสามรส	2 คน	กุ้งแม่น้ำ 4-6 ตัว, พริกป่น 2 ช้อนชา, เกลือ ¼ ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 3 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมใหญ่ ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่น ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
		ล้างและผ่ากุ้งเป็นสองซีก หมักด้วยเกลือ พริกไทย พริกป่น น้ำมันมะกอกเป็นเวลา 15 นาที วางกุ้งหมักบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานกุ้งพร้อมกับซอส และน้ำมันที่ผสมไว้ **น้ำมัน** ใส่หัวหอมแดงและน้ำมันในเตา แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 4 นาที **ซอส** ผสมน้ำปลาและน้ำตาลปี๊บเข้าด้วยกัน เติมหัวหอมใหญ่และมะเขือเทศ นำใส่ในเตาและอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 4 นาที
14 ปลาอินทรีย์ย่างน้ำปลา	2 คน	ปลาอินทรีย์สดหั่นชิ้น 2 ชิ้น, น้ำปลา ½ ถ้วย, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
		หมักปลาอินทรีย์กับส่วนผสมอื่นๆ ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ตากให้แห้งเป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง หลังจากตากเสร็จแล้ว ให้วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 32 3/2/2015 5:58:19 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
15 ปลากระพงย่างกะทิ	2 คน	ปลากะพง 2 ชิ้น, กะทิ ½ ถ้วย, กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดง 5 หัว, พริกไทยขาว ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 2 ช้อนโต๊ะ, พริกทอด ผักชี สำหรับตกแต่ง
		วางปลาบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ราดด้วยซอสกะทิ แล้วตกแต่งด้วยพริกทอดและผักชี รับประทานได้ **ซอสกะทิ** ตำหัวหอมแดง, พริกไทย, เกลือ, กะปิเข้าด้วยกัน แล้วเติมกะทิ น้ำมะขาม น้ำตาลปี๊บ ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 450 วัตต์ เป็นเวลา 10 นาที
16 น้ำพริกปลาย่าง	1-2 คน	ปลาย่าง ½ ถ้วย, พริกขี้หนูแห้ง 15 เม็ด, กระเทียมไทย 15 กลีบ, หัวหอมแดง 8 หัว, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
		วางปลาย่างบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้ใส่พริกแห้ง กระเทียม หัวหอมแดงบนปลาย่าง และอบต่อ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ตำปลา กระเทียม หัวหอมแดงเข้าด้วยกัน และเติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว รับประทานกับผักสดหรือไข่ต้ม
17 ยำปลาทูย่าง	2 คน	เนื้อปลาทูย่าง 200 กรัม, มะม่วงเปรี้ยวฝาน ½ ถ้วย, ตะไคร้ฝาน 2 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดงฝาน ¼ ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ 2 ช้อนโต๊ะ, ใบสะระแหน่ 2 ช้อนโต๊ะ **น้ำจิ้ม** น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำตาล 15 ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนูซอย 1 ช้อนโต๊ะ
		วางปลาทูย่างบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้คลุกกับปลาทูที่อบไว้ นำเนื้อปลาทูใส่ชาม ผสมตะไคร้ หัวหอมแดง พาร์สลีย์ และใบสะระแหน่ ใส่น้ำยำรสเผ็ดในชาม แล้วผสมให้เข้ากัน รับประทานได้ **น้ำจิ้ม** ผสมส่วนผสมทั้งหมด จนกว่าน้ำตาลจะละลาย เติมพริกซอย

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 33 3/2/2015 5:58:19 PM

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
18 แซลมอนย่างตะไคร้ซอสมะนาว	2 คน	แซลมอน 500 กรัม, ตะไคร้ตำ 2 ช้อนโต๊ะ, ผักชีสับ 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, มะนาวฝาน 2 ชิ้น **ซอสมะนาว** ไข่แดง 2 ฟอง, นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา, มายองเนส 2 ช้อนโต๊ะ
		หมักแซลมอนกับเกลือ พริกไทย ผักชีสับ และน้ำมันมะกอกเป็นเวลา 10 นาที วางตะไคร้ มะนาว แซลมอน และมะนาวอีกครั้งบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ ให้วางผิวแซลมอนลงก่อน เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับซอสมะนาว **ซอสมะนาว** ผสมไข่แดงและเกลือ เติมมายองเนส นมข้นจืด น้ำมะนาว ผสมให้เข้ากัน ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 30 นาที
19 แซลมอนย่างน้ำจิ้มแซ่บ	2 คน	สเต๊กแซลมอน 2 ชิ้น, โรสแมรี่ 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, บล็อคโคลี่ 1 ถ้วย **น้ำจิ้ม** รากผักชี 3 ราก, พริกขี้หนู 10 เม็ด, กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำกระเทียมดอง 1 ช้อนโต๊ะ, โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
		หมักแซลมอนกับเกลือ พริกไทย โรสแมรี่ และน้ำมันมะกอกเป็นเวลา 30 นาที วางแซลมอนหมักบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับแซลมอนและผัก **ผัก** ล้างและห่อบล็อคโคลี่ไว้ในชาม ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 3 นาที **น้ำจิ้ม** ตำพริกขี้หนูและกระเทียม แล้วผสมเกลือ น้ำตาล และน้ำกระเทียมดอง คลุกให้เข้ากัน แล้วเติมโยเกิร์ตในตอนท้าย

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 34 3/2/2015 5:58:19 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
20 ห่อหมกทะเลย่าง	2 คน	ปลาหมึก/กุ้ง/หอยแมลงภู่ - 200 กรัม, พริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ ½ ถ้วย, ไข่ 2, ใบสะระแหน่ ½ ถ้วย, ใบมะกรูดซอย 3 ใบ, พริกซอย 1 เม็ด, น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ ½ ช้อนโต๊ะ, เนื้อมะพร้าว ¼ ถ้วย
		ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วนำใส่ชาม วางบนตะแกรงย่างในเตาอบ และเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้โรยด้วยใบมะกรูดและพริก รับประทานได้
21 ข้าวพะแนงหมู	1 คน	ข้าวพะแนงหมูแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
22 ข้าวผัดกระเพราไก่	1 คน	ข้าวผัดกะเพราไก่ 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
23 ข้าวราดซอสเปรี้ยวหวาน	1 คน	ข้าวราดซอสเปรี้ยวหวานแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
24 กุ้งผัดพริกขี้หนูสด	1 คน	กุ้งผัดพริกขี้หนูสดแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
25 ฮาวายเอี้ยนพิซซ่า	2-4 คน	ฮาวายเอี้ยนพิซซ่าแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วนำพิซซ่าออกจากกล่อง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
26 สปาเก็ตตี้ผัดไส้กรอก	1 คน	สปาเก็ตตี้ผัดไส้กรอก 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
27 น้ำข้าวกล้องร้อน	2-4 คน	ถั่วเหลืองแช่น้ำ 6 ถ้วย, ข้าวกล้องแช่น้ำ 2 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำ 5 ถ้วย, ใบเตย 1 ใบ, ถั่วแดงหรือเจลลี่สำหรับรับประทานร่วมกัน
		แช่ถั่วเหลืองและข้าวกล้องในน้ำร้อนเป็นเวลา 3-5 ชั่วโมง แล้วปั่นกับน้ำ 5 ถ้วย กรองเอากากออก เทใส่ถ้วย แล้วใส่ใบเตย น้ำตาล เกลือ ใส่ในเตาอบและปรุง หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ดื่มขณะร้อนพร้อมกับถั่วแดงหรือธัญพืชอื่นๆ
28 ช็อกโกแลตร้อน	4 คน	นม 3 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, ผงโกโก้ 2-3 ช้อน, อบเชยป่น ½ ช้อนโต๊ะ
		ผสมนม 1 ถ้วยกับส่วนผสมอื่น ใส่ในเตาอบและปรุง เมื่อมีเสียงเตือน ให้เทนมที่เหลืออยู่ แล้วกดเริ่มทำงาน รับประทานได้
29 น้ำพันช์ตะไคร้	3-4 คน	ตะไคร้ทั้งต้น 10 ต้น, น้ำสับปะรด ⅔ ถ้วย, ขิงฝาน 4 ชิ้น, น้ำผึ้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 3 ถ้วย
		หั่นและทุบตะไคร้ แล้วนำไปต้มน้ำพร้อมกับขิง ใส่ในเตาอบและปรุง หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน รับประทานกับน้ำแข็ง
30 ชาสะระแหน่เลมอน	3-4 คน	ใบสะระแหน่ 1 ถ้วย, น้ำตาลทรายแดง ½ ถ้วย, น้ำมะนาวที่มีชิ้นมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ 4 ถ้วย
		ใส่ใบสะระแหน่ในน้ำ แล้วนำเข้าเตาอบ จากนั้นจึงเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ผสมกับน้ำตาลทรายแดงและน้ำมะนาว รับประทานขณะร้อน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 36 3/2/2015 5:58:19 PM

การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติ**เมนูเพื่อสุขภาพ**มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 15 รายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

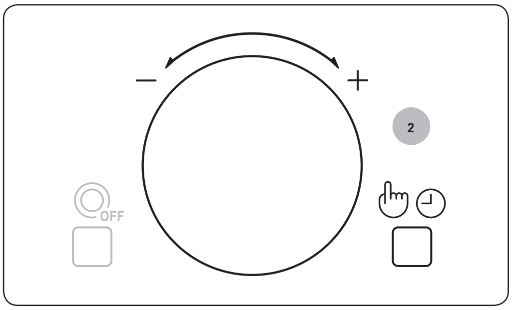
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน**ปุ่มบิด**

☛ ข้อมูลสำคัญ

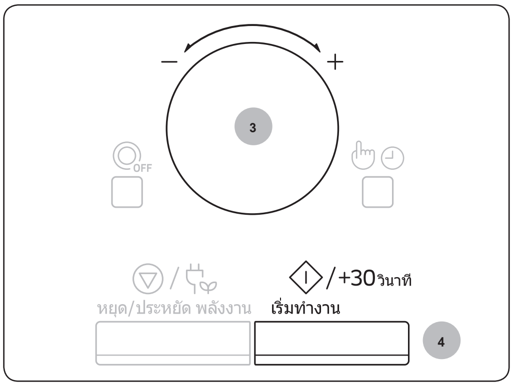
ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม**เมนูเพื่อสุขภาพ**



2. เลือก ผัก & ธัญพืช หรือ เนื้อไก่ & เนื้อปลา ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
   1 - ผัก & ธัญพืช
   2 - เนื้อไก่ & เนื้อปลา



3. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 37 3/2/2015 5:58:20 PM

การใช้เตาอบ

ตารางต่อไปนี้เป็นปริมาณอาหารและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับตัวเลือกการปรุงที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้วประมาณ 15 แบบ ประกอบด้วย ผัก & ธัญพืช และเนื้อไก่ & เนื้อปลา

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. ผัก & ธัญพืช

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 ถั่วเขียว	250 กรัม	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่อบอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-2 ผักโขม	150 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักโขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-3 ข้าวโพดฝัก	500 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงรี ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-4 ข้าวกล้อง	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
1-5 มักกะโรนี	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 1 ลิตร เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา อบโดยปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหาร 1 นาที
1-6 เมล็ดควินัว	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
1-7 ข้าวสาลีบดบัลเกอร์	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
1-8 กราแตงผัก	500 กรัม	วางผัก เช่น มันฝรั่งฝานบางๆ ที่ปรุงไว้ล่วงหน้า ซูกินีฝาน และมะเขือเทศ รวมทั้งใส่ซอสลงในจานไพเร็กซ์แก้วขนาดพอเหมาะ ใส่ชีสป่นที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-9 มะเขือเทศย่าง	400 กรัม	ล้างทำความสะอาดมะเขือเทศ หั่นครึ่งและใส่ลงในจานที่ใช้สำหรับเตาอบ ใส่ชีสป่นที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 38 3/2/2015 5:58:20 PM

2. เนื้อไก่ & เนื้อปลา

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 อกไก่งวง	300 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
2-2 เนื้อปลาสด	300 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-3 เนื้อกุ้งสด	250 กรัม	ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-4 เนื้อปลาเทราต์สด	400 กรัม (ปลา 1-2 ตัว)	วางปลาสด 1-2 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่างๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
2-5 เนื้อปลาย่าง	400 กรัม (2 ตัว)	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา (ปลาเทร้าท์หรือปลากะพง) จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกันโดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 3 นาที
2-6 เสต็กแซลม่อนย่าง	300 กรัม (2 ชิ้น)	วางสเต็กปลาให้เสมอกันบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 2 นาที

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 39 3/2/2015 5:58:20 PM

การใช้เตาอบ

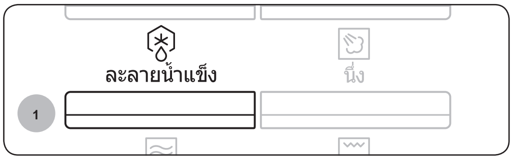
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติ**ละลายน้ำแข็ง**ช่วยให้คุณละลายเนื้อ เป็ดไก่ ปลา ขนมปัง หรือเค้กที่แช่แข็งไว้ได้
เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

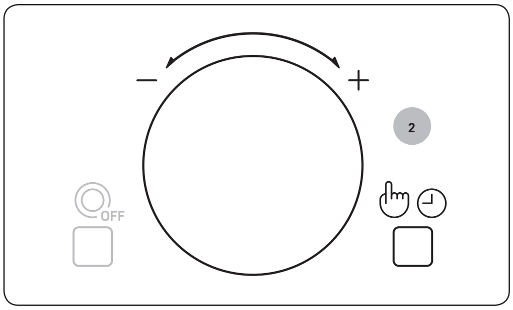
หมายเหตุ

โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

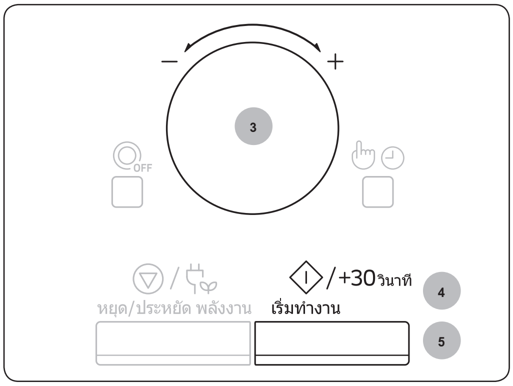
เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



1. กดปุ่ม**ละลายน้ำแข็ง**



2. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



3. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
   <u>**ผลลัพธ์:**</u>
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ
   <u>**ผลลัพธ์:**</u>
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 40 3/2/2015 5:58:20 PM

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม**ละลายน้ำแข็ง**ต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม

โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กในจานแก้วก้นแบนหรือจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 เนื้อวัว	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต๊ก เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
2 เนื้อไก่	200-1500 กรัม	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
3 เนื้อปลา	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-50 นาที
4 ขนมปัง/เค้ก	125-1000 กรัม	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมพาสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อกโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

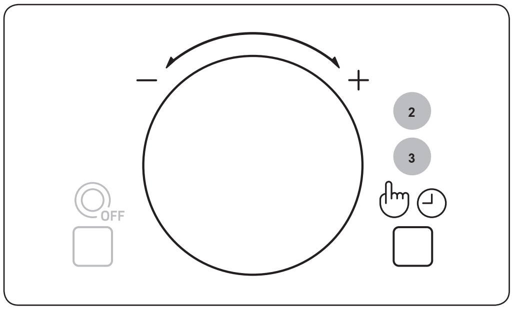
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัตินึ่ง

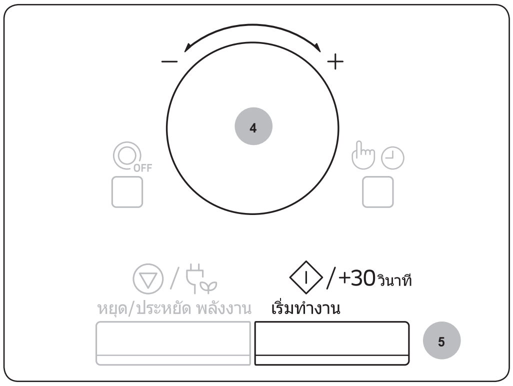
คุณสมบัติ**นึ่ง**มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 17 รายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด** คุณสามารถใช้คุณสมบัติ**นึ่ง**กับหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

ขั้นแรก ให้วางหม้อแก้วสำหรับนึ่งที่ใส่อาหารอาหารไว้ในบริเวณกึ่งกลางจานหมุน

1. กดปุ่ม**นึ่ง**



2. เลือก อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ อาหารเอเชีย โดยหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
   1 - อาหารเพื่อสุขภาพ
   2 - อาหารเอเชีย
3. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



4. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

ข้อมูลสำคัญ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 42
3/2/2015 5:58:20 PM

ตารางต่อไปนี้เป็นปริมาณอาหารและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับตัวเลือกการปรุงที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้วประมาณ 17 แบบ

ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. อาหารเพื่อสุขภาพ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 เนื้อวัว	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่สดและหั่นเป็นช่อๆ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่บร็อคโคลี่ในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-2 เนื้อไก่	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดแครอทสด เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่แครอทในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-3 เนื้อปลา	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดดอกกะหล่ำสดและหั่นเป็นช่อๆ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ดอกกะหล่ำในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-4 ขนมปัง	250 กรัม 500 กรัม	ชั่งน้ำหนักฟักทอง แล้วนำมาล้าง จากนั้นหั่นเป็นลูกเต๋าขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ฟักทองในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-5 เนื้อวัว	250 กรัม 500 กรัม	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่มันฝรั่งในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-6 ผักแช่แข็ง	250 กรัม 500 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ผักแช่แข็งในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-7 ผลไม้ในน้ำเชื่อม	400 กรัม	ชั่งน้ำหนักผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจากปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ผลไม้ในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-8 ข้าวขาว	250 กรัม	ใส่ข้าวในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที
1-9 เนื้อวัวนึ่ง	250 กรัม 500 กรัม	ชั่งน้ำหนักเนื้อสับ และปั้นเป็นทรงกลม (แต่ละลูกมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 25 มม.) เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่เนื้อในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-10 เนื้อปลาแซลม่อน	300 กรัม 600 กรัม	ล้างปลาและเติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่เนื้อปลาแซลมอนในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-11 เนื้ออกไก่	300 กรัม 600 กรัม	ล้างอกไก่และทำรอยบากที่ผิวของไก่ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่อกไก่ในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 43 3/2/2015 5:58:20 PM

การใช้เตาอบ

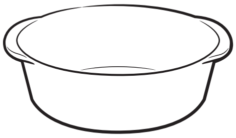
2. อาหารเอเชีย

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 โจ๊กเนื้อไก่ฉีก	650 กรัม	หั่นไก่ 150 กรัมเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวโพดในชาม เติมน้ำ 400 มล. และน้ำสต๊อกไก่ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ส่วนผสมไก่และข้าวหุงสุก 100 กรัมในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากเสร็จแล้ว ให้คนแล้วพักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-2 ปลาเนื้อขาวนึ่ง	250 กรัม 500 กรัม	ล้างปลาคอดในน้ำเย็น โรยเกลือ 1 ช้อนชาและพริกไทยป่นเล็กน้อย ใส่ซีอิ๊ว 1 ช้อนโต๊ะ และนำไปแช่เย็น 30 นาที เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง วางชิ้นปลา 4 ชิ้นให้ทั่วถาด ไม่ให้ทับกัน และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-3 เกี๊ยวนึ่ง	300 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ขนมจีบแช่แข็งในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-4 ผักใบเขียว	125 กรัม 250 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ล้างผักใบเขียว ใส่ผักในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-5 ไข่ตุ๋น	350 กรัม	ใส่ไข่ 3 ฟอง, น้ำ 250 มล., น้ำสต๊อกไก่, เกลือเล็กน้อย และน้ำมัน 10 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใช้ช้อนคนช้าๆ ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-6 เนื้อกุ้งนึ่ง	300 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ล้างกุ้งสด ใส่ผักในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

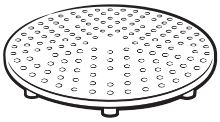
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 44 3/2/2015 5:58:21 PM

คู่มือการอบอาหารของหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

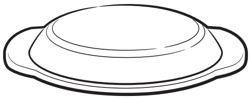
หม้อแก้วสำหรับนึ่งใช้หลักการนึ่งด้วยไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการอบอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ ชุดหม้อแก้วสำหรับนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:



หม้อ



จานซิลิคอน



ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 200 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถใช้แยกกันหรือใช้ร่วมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้:

- ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกหรือวางบนบริเวณที่เปียกน้ำเมื่อแก้วมีความร้อนสูง
- วางบนไฟโดยตรง

☛ ข้อมูลสำคัญ

ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก

☛ ข้อมูลสำคัญ

หากต้องการดูการอบอัตโนมัติ โปรดดูที่หน้า “การใช้คุณสมบัตินึ่ง”

☛ ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อยกหม้อแก้วสำหรับนึ่งออก เนื่องจากที่จับจะร้อนมาก โปรดใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ

☛ ข้อมูลสำคัญ

เมื่ออบเสร็จสิ้นแล้ว หม้อแก้วสำหรับนึ่งจะมีไอน้ำอัดอยู่ภายใน ซึ่งอาจทำให้ลวกมือ โปรดอย่ายื่นใบหน้าเข้าใกล้อุปกรณ์ และโปรดใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเมื่อยกฝาออก

การบำรุงรักษา:

☛ ข้อมูลสำคัญ

คุณสามารถล้างหม้อนึ่งในเครื่องล้างจาน

☛ ข้อมูลสำคัญ

เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นใยขัด

☛ ข้อมูลสำคัญ

อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกสีเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่ข้อผิดพลาดของการผลิต

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้โหมด**ย่าง**และ**การจัดกลุ่ม**กับหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

โหมดการทำงาน	ไมโครเวฟ	ย่าง / การจัดกลุ่ม
หม้อแก้วสำหรับนึ่ง	O	X

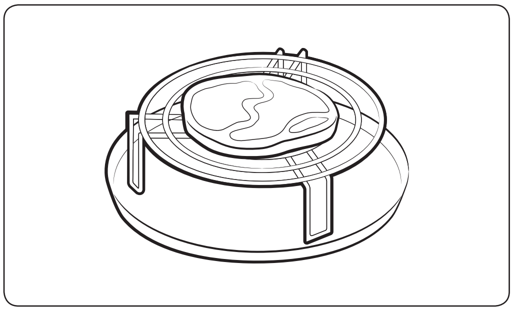
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 45 3/2/2015 5:58:21 PM

การใช้เตาอบ

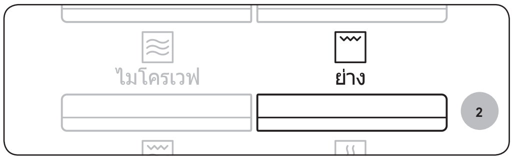
การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน



1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะอาหารบนตะแกรง ปิดประตู

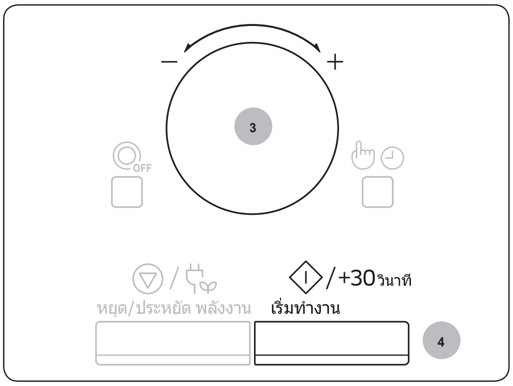


2. กดปุ่ม**ย่าง**

<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดการย่าง)

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการย่างอาหาร โดยหมุน**ปุ่มบิด**

- เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>ผลลัพธ์:</u> เริ่มต้นการย่าง

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 46
3/2/2015 5:58:21 PM

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง

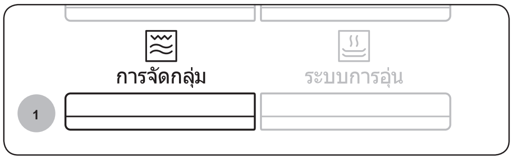
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ ข้อมูลสำคัญ

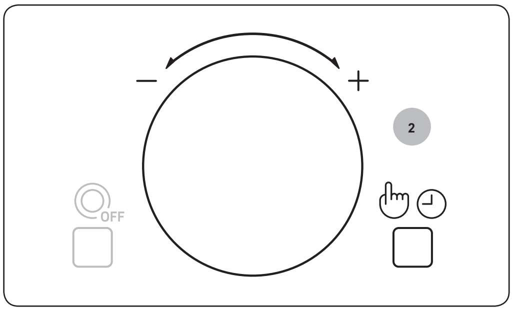
โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

☛ ข้อมูลสำคัญ

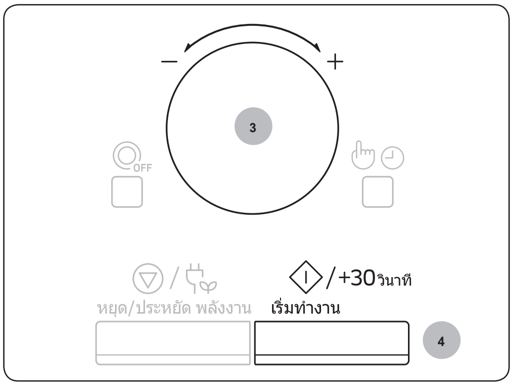
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน
เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะอบ แล้ววางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



1. กดปุ่ม**การจัดกลุ่ม**
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (โหมดการใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง)
   600 วัตต์ (กำลังไฟฟ้า)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยหมุน **ปุ่มบิด** (600 วัตต์, 450 วัตต์, 300 วัตต์) แล้วกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
   ผลลัพธ์: การปรุงแบบผสมจะเริ่มต้น
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

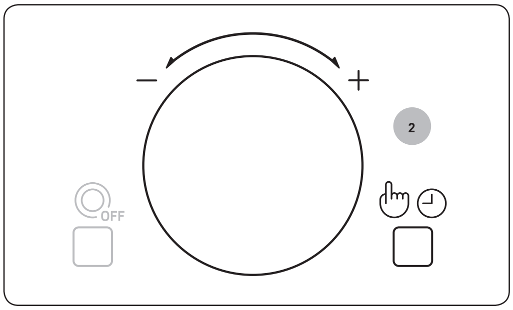
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 47 3/2/2015 5:58:22 PM

การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติระบบการอุ่น

คุณสมบัติ**ระบบการอุ่น** มีฟังก์ชั่นอุ่นอาหารและอุ่นจานที่กำหนดโปรแกรมไว้ล่วงหน้าแล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

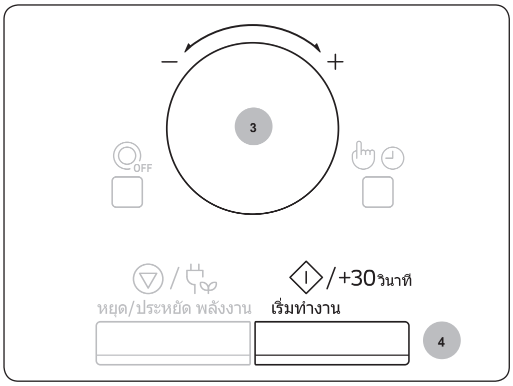
1. กดปุ่ม**ระบบการอุ่น**



2. เลือกรักษาความร้อนและอุ่นจานที่คุณต้องการใช้ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**

1 - โหมดอุ่นอาหาร

2 - อุ่นจาน



3. เลือก แบบร้อน และ แบบอุ่น ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

1-1 / 2-1 - แบบร้อน

1-2 / 2-2 - แบบอุ่น

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

__ผลลัพธ์:__ เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

แนะนำเมนูของระบบการอุ่น

แบบร้อน (1-1 / 2-1)	ลาซาญญ่า, ซุป, กราแตง, อาหารอบหม้อดิน, พิซซ่า, สเต๊ก (สุก), เบคอน, เมนูปลา, เค้ก
แบบอุ่น (1-2 / 2-2)	พาย ขนมปัง เมนูไข่ สเต๊ก (สุกน้อยหรือสุกปานกลาง)

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 48 3/2/2015 5:58:22 PM

1. โหมดอุ่นอาหาร

คุณสมบัติรักษาความร้อนจะช่วยให้อาหารร้อนอยู่จนกว่าจะรับประทาน

ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่อทำให้อาหารอุ่นอยู่เสมอจนถึงเวลาพร้อมรับประทาน

คุณสามารถเลือกอุณหภูมิในการอุ่นได้ว่าจะให้ร้อนหรืออุ่นด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

(โปรดดูคำแนะนำในหน้าก่อน)

1-1. ร้อน

1-2. อุ่น

หากต้องการใช้ฟังก์ชั่นรักษาความร้อน ให้ดำเนินการดังนี้:

- วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน
- ใช้ฟังก์ชั่นรักษาความร้อน

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นอาหารที่เย็นแล้ว โปรแกรมนี้ใช้สำหรับการรักษาความร้อนกับอาหารที่เพิ่งสุกใหม่

☛ ข้อมูลสำคัญ

ไม่แนะนำให้รักษาความร้อนของอาหารเป็นเวลานานเกินไป (มากกว่า 1 ชั่วโมง) เนื่องจากอาหารจะสุกต่อ อาหารที่อุ่นจะเสียเร็วยิ่งขึ้น

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามปิดฝาหรือห่อด้วยพลาสติก

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

2. อุ่นจาน

คุณสามารถรับประทานขณะจานอุ่นพอดีได้ด้วยการใช้คุณสมบัติอุ่นจาน

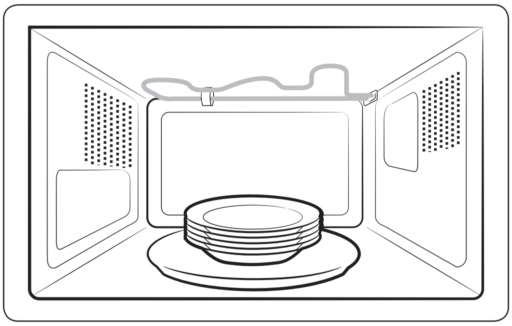
ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นจานให้ร้อนหรือให้มีอุณหภูมิกำลังพอดี

คุณสามารถเลือกอุณหภูมิในการอุ่นได้ว่าจะให้ร้อนหรืออุ่นด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

(โปรดดูคำแนะนำในหน้าก่อน)

2-1. ร้อน

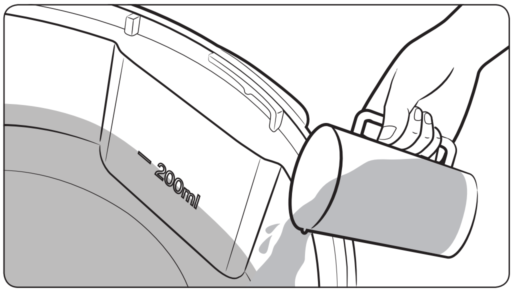
2-2. อุ่น



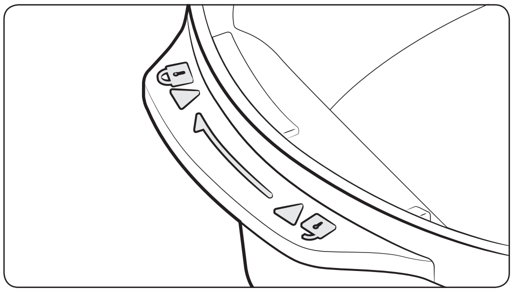
1. วางจานที่กึ่งกลางของจานหมุน
(จำนวนจานสูงสุด : 5 ชิ้น)

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 49 3/2/2015 5:58:22 PM

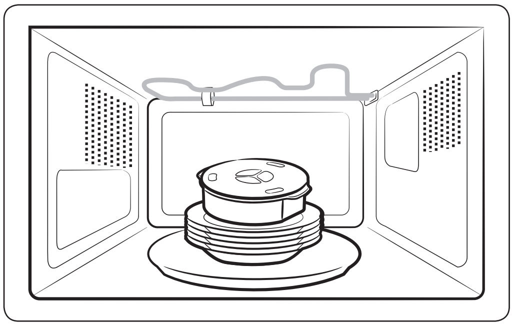
การใช้เตาอบ



2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายในอ่างสำหรับอุ่นจาน (เส้นมีปริมาณประมาณ 200 มล.)



3. ใช้ฝาปิดอ่างสำหรับอุ่นจาน แล้วหมุนไปที่ “ล็อค”



4. วางอ่างสำหรับอุ่นจานบนจาน

5. ปิดประตู แล้วใช้ฟังก์ชั่นอุ่นจาน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 50 3/2/2015 5:58:22 PM

☛ ข้อมูลสำคัญ

น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้อ่างสำหรับอุ่นจานสำหรับการอบอาหาร อ่างสำหรับอุ่นจานสามารถใช้ในโหมดอุ่นจานเท่านั้น

☛ ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้ถ้าไม่มีน้ำ

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเมื่อยกจานและอ่างสำหรับอุ่นจานออก

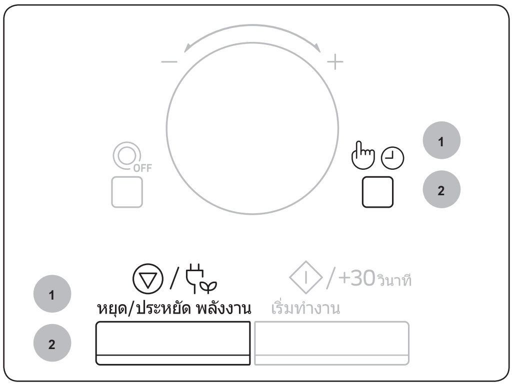
☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้โหมด**ไมโครเวฟย่าง**และ**การจัดกลุ่ม**กับการอุ่นจาน ต้องใช้กับฟังก์ชั่นอุ่นจาน ในโหมดอุ่นเท่านั้น

โหมดการทำงาน	ระบบการอุ่น	ไมโครเวฟ / ย่าง / การจัดกลุ่ม
อ่างสำหรับอุ่นจาน	O	X

การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้



1. กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**และปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**พร้อมกัน

   <u>**ผลลัพธ์:**</u>
   - เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
   - จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

2. หากต้องการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**และปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**พร้อมกัน

   <u>**ผลลัพธ์:**</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

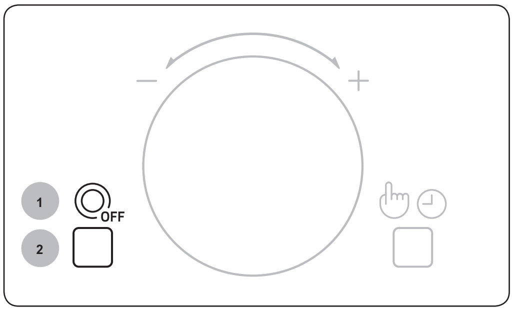
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)

ข้อมูลสำคัญ

ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง



คำเตือน

ห้ามอบจานหมุนเปล่าๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

สาเหตุ: อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง

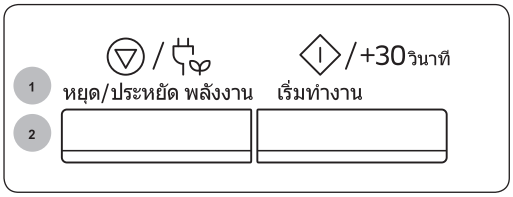
1. กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**
   <u>ผลลัพธ์:</u> จานหมุนจะไม่ทำงาน
2. ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**อีกครั้ง
   <u>ผลลัพธ์:</u> จานหมุนจะกลับมาทำงาน

หมายเหตุ

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**จะสามารถใช้ได้เฉพาะในระหว่างการอบเท่านั้น

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกัน
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน
2. ในการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกันอีกครั้ง
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 52 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล		อาจเกิดประกายไฟ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 53 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ ✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร

ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อกโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 55 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
ผักโขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4½-5 7-8
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง พักอาหาร 3 นาที		
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	900 วัตต์	6-6½
	คำแนะนำ เติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) พักอาหาร 3 นาที		
แครอท	250 กรัม	900 วัตต์	4½-5
	คำแนะนำ ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน พักอาหาร 3 นาที		
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	5-5½ 7½-8½
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง พักอาหาร 3 นาที		
ซูกินี	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม พักอาหาร 3 นาที		
มะเขือม่วง	250 กรัม	900 วัตต์	3½-4
	คำแนะนำ ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ พักอาหาร 3 นาที		
กระเทียมต้น	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา พักอาหาร 3 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 57 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	900 วัตต์	1½-2 2½-3
	คำแนะนำ เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน พักอาหาร 3 นาที		
หัวหอม	250 กรัม	900 วัตต์	5-5½
	คำแนะนำ ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหาร 3 นาที		
พริกหยวก	250 กรัม	900 วัตต์	4½-5
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นบางๆ พักอาหาร 3 นาที		
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4-5 7-8
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน พักอาหาร 3 นาที		
หัวผักกาด	250 กรัม	900 วัตต์	5½-6
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก พักอาหาร 3 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 58 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ

หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

<table>
<tr><th>อาหาร</th><th>ปริมาณอาหาร</th><th>ระดับพลังงาน</th><th>เวลา (นาที)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ข้าว (หุงพอสุก)</td><td>250 กรัม
375 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>15-16
17½-18½</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เติมน้ำเย็น 500 มล. (250 กรัม) เติมน้ำเย็น 750 มล. (375 กรัม)
พักอาหาร 5 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)</td><td>250 กรัม
375 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>20-21
22-23</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เติมน้ำเย็น 500 มล. (250 กรัม) เติมน้ำเย็น 750 มล. (375 กรัม)
พักอาหาร 5 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ข้าวผสม
(ข้าว + ข้าวกล้อง)</td><td>250 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>16-17</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เติมน้ำเย็น 500 มล. พักอาหาร 5 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ข้าวโพดผสม
(ข้าว + ธัญพืช)</td><td>250 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>17-18</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เติมน้ำเย็น 400 มล. พักอาหาร 5 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">พาสต้า</td><td>250 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>10-11</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เติมน้ำร้อน 1000 มล. พักอาหาร 5 นาที</td></tr>
</table>

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 59 3/2/2015 5:58:23 PM

คู่มือการปรุงอาหาร

การอุ่นอาหาร

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดควรใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์ โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว
(เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)

ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 60 3/2/2015 5:58:23 PM

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารทารก:

เทใส่จานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อน ! ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	คำแนะนำ เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที		
ซุป (เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม (550 กรัม)	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	คำแนะนำ เทในจานหรือชามกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½
	คำแนะนำ เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 61 3/2/2015 5:58:24 PM

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½
	คำแนะนำ ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน พักอาหาร 3 นาที		
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5
	คำแนะนำ วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหาร 3 นาที		
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5½-6½
	คำแนะนำ จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ พักอาหาร 3 นาที		
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 62 3/2/2015 5:58:24 PM

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที
	คำแนะนำ เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 63 3/2/2015 5:58:24 PM

คู่มือการปรุงอาหาร

ละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์			
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	180 วัตต์	6-7 9-12
สเต็กหมู	250 กรัม	180 วัตต์	5-7
	คำแนะนำ วางเนื้อบนจานหมุน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 15-30 นาที		
เป็ดไก่			
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	180 วัตต์	14-15
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	180 วัตต์	32-34
	คำแนะนำ ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 15-60 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 64 3/2/2015 5:58:24 PM

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เนื้อปลา			
เนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	180 วัตต์	6-7
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	180 วัตต์	11-13
	คำแนะนำ วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 10-25 นาที		
ผลไม้			
เบอร์รี่	300 กรัม	180 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที		
ขนมปัง			
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	180 วัตต์	1-1½ 2½-3
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	180 วัตต์	4-4½
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	180 วัตต์	7-9
	คำแนะนำ วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 65 3/2/2015 5:58:24 PM

คู่มือการปรุงอาหาร

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต๊ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูงนอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว
คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิดซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 66 3/2/2015 5:58:24 PM

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสดและแช่แข็ง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3-4	2-3
	คำแนะนำ วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-
	คำแนะนำ หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	4-5	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง			
ลาซานญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง ย่างเท่านั้น	18½-19½ 1-2	-
	คำแนะนำ วางกราแตงสดในจานขนาดเล็กที่ใช้สำหรับเตาอบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ			
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	8-10	6-8
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 67 3/2/2015 5:58:24 PM

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ไก่อบ	1200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง กลับข้าง	21-22	
		300 วัตต์ + ย่าง		21-22
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ ใส่ในจานสำหรับเตาอบและวางบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	5-7	5½-6½
	คำแนะนำ ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
พิซซ่าแช่แข็ง	300-350 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	11-12	-
	คำแนะนำ วางพิซซ่าแช่แข็งบนกระดาษสำหรับกลม ใช้ตะแกรงแบบต่ำ วางตะแกรงต่ำบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			

เคล็ดลับ

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การปรุงแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การปรุงพุดดิ้ง/คัสตาร์ด

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนบ่อยๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์ พักอาหาร 2-3 นาทีในเตาอบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 68 3/2/2015 5:58:24 PM

การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ทั่วไป		
กดปุ่มไม่ลง	อาจมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ระหว่างปุ่ม	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
	สำหรับรุ่นหน้าจอสัมผัส: มีน้ำอยู่บนพื้นผิวด้านนอก	ให้เช็ดน้ำออกจากพื้นผิวด้านนอก
	มีการเปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก	ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก
เวลาไม่ปรากฏบนจอแสดงผล	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ตั้งค่าฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) เอาไว้	ปิดฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน)
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
	มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่กลไกการเปิดประตูเพื่อความปลอดภัย	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
เตาอบหยุดทำงานในขณะปรุงอาหาร	ผู้ใช้เปิดประตูเพื่อกลับด้านอาหาร	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่ม**ทำงานอีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
ไฟดับในระหว่างการปรุงอาหาร	ใช้เตาอบต่อเนื่องเป็นเวลานาน	หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน ให้ทิ้งเตาอบไว้สักครู่เพื่อให้เย็นตัว
	พัดลมระบายความร้อนไม่ทำงาน	ฟังเสียงของพัดลมระบายความร้อน
	พยายามใช้งานเตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน	วางอาหารในเตาอบ
	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีการใช้ปลั๊กไฟจำนวนมากในเต้ารับเดียวกัน	โปรดใช้เต้ารับเฉพาะสำหรับเตาอบเท่านั้น

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 69 3/2/2015 5:58:24 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ไม่มีไฟเข้าเตาอบ	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
มีเสียงแตกในระหว่างการทำงาน และเตาอบไม่ทำงาน	การปรุงอาหารที่อยู่ในซีลหรือใช้ภาชนะที่มีฝาปิดอาจทำให้เกิดเสียงแตก	ห้ามใช้ภาชนะที่มีซีลเนื่องจากอาจไหม้ในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากอาหารเกิดการขยายตัว
พื้นผิวภายนอกเตาอบร้อนเกินไปในระหว่างการใช้งาน	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ	เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีวัตถุวางอยู่ด้านบนเตาอบ	นำวัตถุทั้งหมดที่วางอยู่บนเตาอบออกไป
เปิดประตูไม่สะดวก	มีอาหารตกค้างอยู่ระหว่างประตูและภายในเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบ แล้วเปิดประตู
เตาอบไม่ร้อน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ร้อนเพียงนิดเดียวหรือร้อนช้า	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นอุ่นไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นละลายไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ไฟด้านในมีแสงน้อยหรือไม่ติดเลย	เปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน	ไฟด้านในอาจปิดโดยอัตโนมัติเมื่อใช้ฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) ปิดประตูแล้วเปิดอีกครั้ง หรือกดปุ่ม**ยกเลิก**
	มีสิ่งแปลกปลอมเกาะตัวอยู่ที่ไฟด้านใน	ทำความสะอาดด้านในเตาอบแล้วตรวจสอบอีกครั้ง

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 70 3/2/2015 5:58:24 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
มีเสียบบี๊บในระหว่างการปรุงอาหาร	ถ้าใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหารอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะเตือนว่าได้เวลากลับด้านอาหารในระหว่างการทำละลาย	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่ม**ทำงานอีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
เตาอบเอียง	ติดตั้งเตาอบในผิวพื้นที่ไม่เรียบเสมอกัน	โปรดติดตั้งเตาอบบนพื้นผิวที่ราบเรียบและมั่นคง
เกิดประกายไฟในระหว่างการปรุงอาหาร	มีการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในระหว่างการใช้เตาอบ/ทำละลาย	โปรดอย่าใช้พลาสติกที่เป็นโลหะ
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ เตาอบเริ่มต้นทำงานทันที	ประตูปิดไม่สนิท	ปิดประตูและตรวจสอบอีกครั้ง
มีกระแสไฟออกมาจากเตาอบ	ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าไม่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง	โปรดตรวจสอบว่ามีการลงกราวด์ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่
มีน้ำหยด	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีไอน้ำออกมาจากช่องที่ประตู	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีน้ำอยู่ในเตาอบ	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
ความสว่างภายในเตาอบมีการเปลี่ยนแปลง	ความสว่างจะเปลี่ยนไปโดยขึ้นอยู่การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าตามฟังก์ชั่น	การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าในระหว่างการปรุงอาหารไม่ใช่การทำงานผิดปกติ กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แต่พัดลมระบายอาหารยังทำงานอยู่	ในการระบายอาหารให้กับเตาอบ พัดลมระบายอากาศจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกประมาณ 3 นาทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
การกดปุ่ม**+30วินาที**ทำให้เตาอบทำงาน	กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งานอยู่	เตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ทำงานด้วยการกดปุ่ม**+30วินาที**เมื่อไม่มีการใช้งานอยู่

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 71 3/2/2015 5:58:24 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
จานหมุน		
ในขณะหมุน จานหมุนออกมานอกที่ติดตั้ง หรือหยุดหมุน	ไม่มีวงแหวนหรือวงแหวนติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งวงแหวนแล้วลองอีกครั้ง
จานหมุนทำงานช้าในระหว่างการหมุน	ติดตั้งวงแวนไม่ถูกต้อง มีอาหารมากเกินไป หรือภาชนะใหญ่เกินไปและสัมผัสที่ด้านในของไมโครเวฟ	ปรับปริมาณอาหารและอย่าใช้ภาชนะที่ใหญ่เกินไป
จานหมุนส่งเสียงดังในขณะหมุน	มีอาหารตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบ	นำอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบออก
ย่าง		
มีควันออกมาในระหว่างการใช้งาน	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
	อาหารอยู่ใกล้กับที่ย่างเกินไป	วางอาหารให้มีระยะห่างที่เหมาะสมในระหว่างการปรุงอาหาร
	จัดเตรียมและ/หรือจัดวางอาหารไม่เหมาะสม	โปรดจัดเตรียมและจัดวางอาหารอย่างเหมาะสม

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 72 3/2/2015 5:58:24 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
เตาอบ		
เตาอบไม่ร้อน	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
มีควันออกมาในระหว่างอุ่น	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นพลาสติกเมื่อใช้เตาอบ	มีการใช้ภาพชนะที่เป็นพลาสติกหรือไม่คงทนต่อความร้อน	โปรดใช้ภาชนะที่เป็นแก้วที่เหมาะสำหรับอุณหภูมิสูง
มีกลิ่นเหม็นออกมาจากภายในเตาอบ	เศษอาหารหรือพลาสติกละลายและติดค้างอยู่ในเตาอบ	ใช้ฟังก์ชั่นไอน้ำ แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง คุณสามารถวางมะนาวฝานไว้ภายใน และให้เตาอบทำงานเพื่อช่วยขจัดกลิ่นให้เร็วขึ้น
เตาอบปรุงอาหารได้ไม่เหมาะสม	มีการเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างปรุงอาหาร	ห้ามเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ยกเว้นคุณปรุงอาหารที่ต้องกลับด้าน ถ้าคุณเปิดเตาอบบ่อยครั้ง อุณหภูมิภายในจะลดลง และอาจส่งผลต่อการปรุงอาหารของคุณ
	มีการตั้งค่าการควบคุมเตาอบไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดตั้งค่าการควบคุมเตาอบอย่างถูกต้อง แล้วลองอีกครั้ง
	วางอุปกรณ์เสริมสำหรับการย่างหรืออุปกรณ์อื่นๆ ไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดใส่อุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้อง
	มีการใช้ภาชนะที่ผิดประเภทหรือขนาดผิดปกติ	รีเซ็ตการควบคุมเตาอบหรือใช้ภาชนะที่เหมาะสมซึ่งมีก้นแบน

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 73 3/2/2015 5:58:24 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
อบ		
ฉันได้ยินเสียงน้ำเดือดในระหว่างอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำ	น้ำร้อนโดยใช้เครื่องทำความร้อนระบบไอน้ำ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
มีเสียงผิดปกติเมื่อฉันหยุดอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำ	น้ำจะถูกปล่อยออกจากภายในเครื่องทำความร้อนระบบไอน้ำหลังจากอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำเสร็จแล้ว	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ไม่มีไอน้ำออกมา	ไม่ได้ติดตั้งถังจ่ายน้ำ	ตรวจสอบว่าติดตั้งถังจ่ายน้ำถูกต้องหรือไม่
	ไม่มีน้ำในถังจ่ายน้ำ	ใส่น้ำในถังแล้วลองอีกครั้ง

รหัสข้อมูล

รหัสข้อมูล	สาเหตุ	การดำเนินการ
C-d0	มีการกดปุ่มควบคุมนานกว่า 10 วินาที	ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบ ๆ ปุ่มหรือไม่ ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30 วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน

หมายเหตุ

ถ้าคำแนะนำใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้านคุณ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 74 3/2/2015 5:58:24 PM

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MG28J5255**
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน พลังงานสูงสุด ไมโครเวฟ ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน)	 2750 วัตต์ 1400 วัตต์ 1350 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก (รวมที่จับ) ช่องของเตาอบ	 517 x 297 x 444 มม. 357 x 255 x 357 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 15.0 กก. โดยประมาณ

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_TH.indd 75 3/2/2015 5:58:24 PM

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04322N-00

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 76 3/6/2015 2:57:02 PM

Microwave Oven

User manual

MG28J5255**

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 1 3/6/2015 2:57:02 PM

Contents

Using this user manual	**4**
The following symbols are used in this User Manual:	4
Safety instructions	**5**
Important safety instructions	5
Installation	**14**
Accessories	14
Installation site	16
Turntable	16
Maintenance	**17**
Cleaning	17
Replacement (repair)	18
Care against an extended period of disuse	18
Quick look-up guide	**19**
Oven features	**20**
Oven	20
Control panel	21
Oven use	**22**
How a microwave oven works	22
Checking that your oven is operating correctly	23
Cooking/Reheating	24
Setting the time	25
Power levels and time variations	26
Adjusting the cooking time	26
Stopping the cooking	27
Setting the energy save mode	27
Using the thai menu features	28
Using the healthy cooking features	37
Using the power defrost features	40
Using the healthy steam features	42
Glass steamer cooking guide	45
Grilling	46
Combining microwaves and grill	47
Using the warming mode features	48
Using the child lock features	51
Using the turntable on/off features	52
Switching the beeper off	52

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 2 3/6/2015 2:57:02 PM

Cookware guide 53

Cooking guide 55

Troubleshooting 69

Troubleshooting 69
Information code 74

Technical specifications 75

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 3 3/6/2015 2:57:02 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 4 3/6/2015 2:57:02 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 5 3/6/2015 2:57:02 PM

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 6 3/6/2015 2:57:03 PM

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

Safety instructions

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 8 3/6/2015 2:57:03 PM

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 9 3/6/2015 2:57:03 PM

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 10 3/6/2015 2:57:03 PM

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 11 3/6/2015 2:57:03 PM

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)
2) door hinges (broken or loose)
3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 12 3/6/2015 2:57:03 PM

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

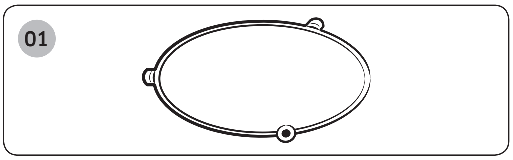
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 13 3/6/2015 2:57:03 PM

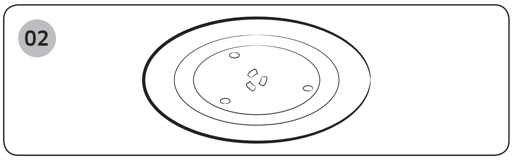
Installation

Accessories

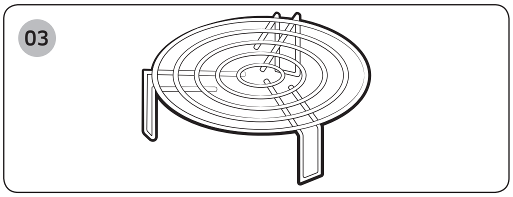
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



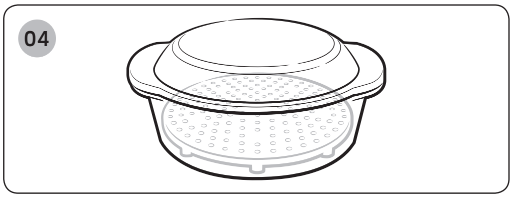
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



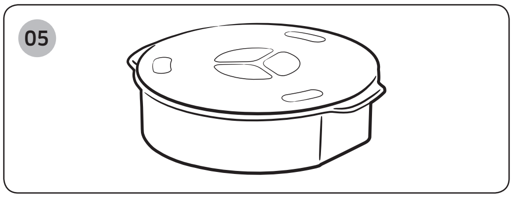
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 Grill rack, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.



04 Glass steamer see page 45.
Purpose: The glass steamer when using healthy steam function.



05 Plate warming bowl see page 48 to 51.

Purpose: The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

Operation Mode	MW	GRILL / COMBI
Glass steamer	**O**	**X**

☛ **IMPORTANT**

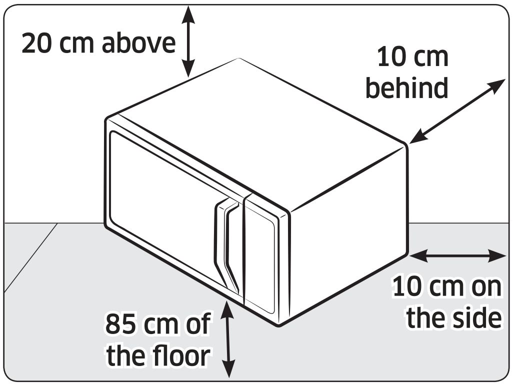
DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode	MW / GRILL / COMBI
Plate warming bowl	**O**	**X**

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 15 3/6/2015 2:57:04 PM

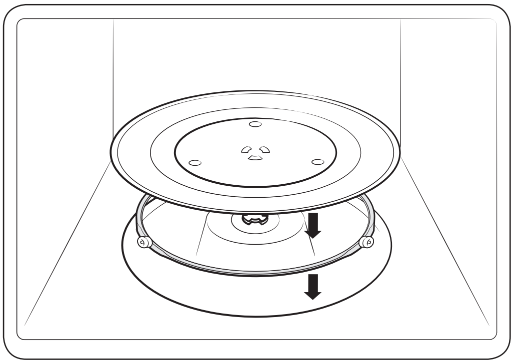
Installation

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 16 3/6/2015 2:57:04 PM

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

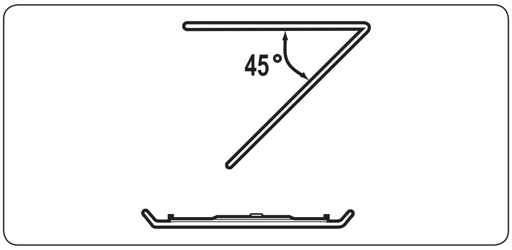
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.

2. Heat the oven for 10 minutes at max power.

3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 17 3/6/2015 2:57:04 PM

Maintenance

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 18 3/6/2015 2:57:04 PM

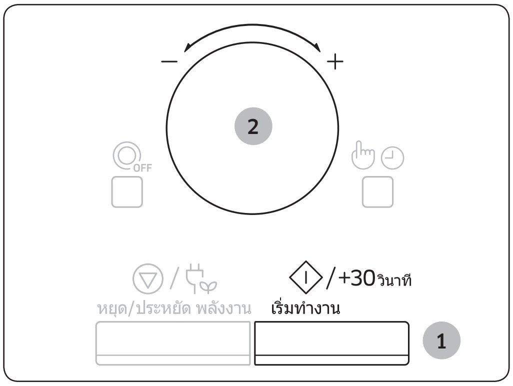
Quick look-up guide

If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



If you want to add an extra 30 seconds.

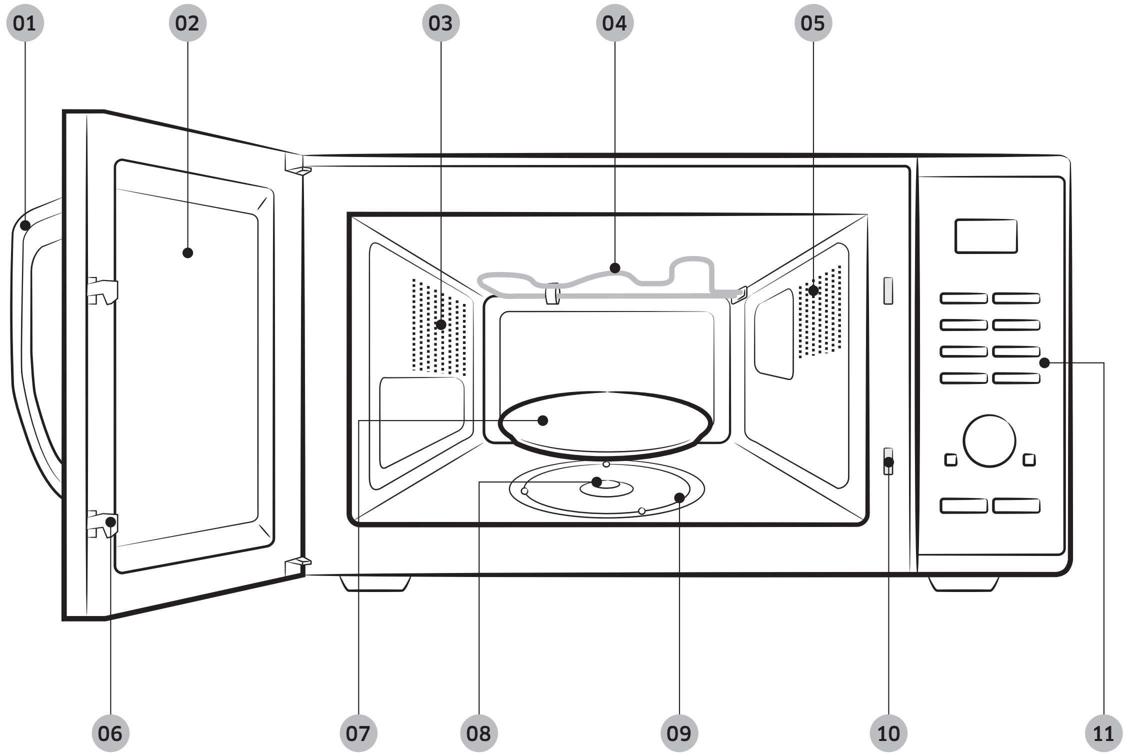
1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 19 3/6/2015 2:57:04 PM

Oven features

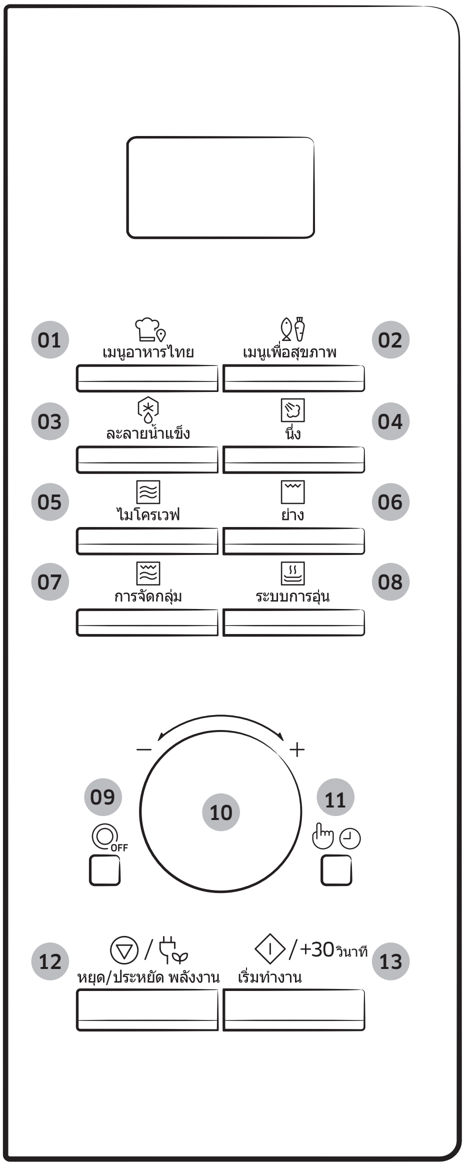
Oven



01	Door handle	**05**	Light	**09**	Roller ring
02	Door	**06**	Door latches	**10**	Safety interlock holes
03	Ventilation holes	**07**	Turntable	**11**	Control panel
04	Heating element	**08**	Coupler		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 20 3/6/2015 2:57:05 PM

Control panel



01 Thai Menu Button

02 Healthy Cooking Button

03 Power Defrost Button

04 Healthy Steam Button

05 Microwave Button

06 Grill Button

07 Combi Button

08 Warming Mode Button

09 Turntable On/Off Button

10 Dial Knob (Weight/Serving/Time)

11 Select/Clock Button

12 Stop/Eco Button

13 Start/+30s Button

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 21 3/6/2015 2:57:05 PM

Oven use

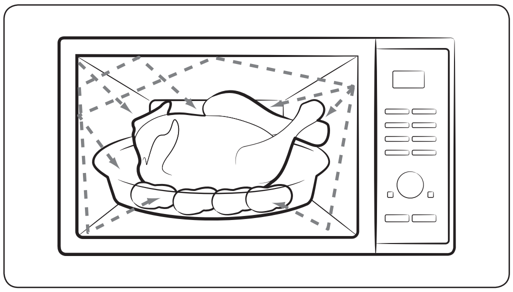
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ IMPORTANT

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 22 3/6/2015 2:57:05 PM

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 69 to 74.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 23 3/6/2015 2:57:05 PM

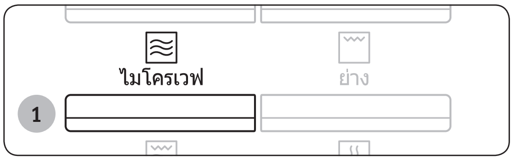
Oven use

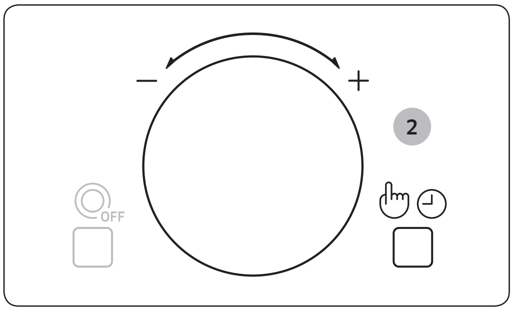
Cooking/Reheating

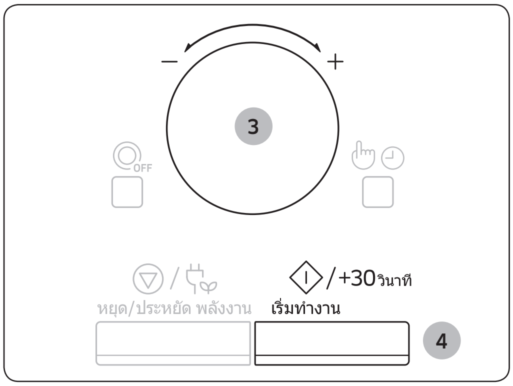
The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.







Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.
Result: The 900 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
(microwave mode)

2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/ Clock** button.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 24 3/6/2015 2:57:05 PM

Setting the time

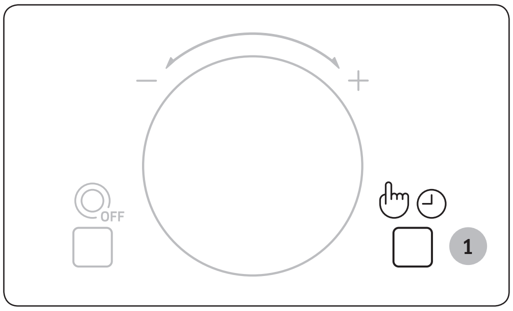
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

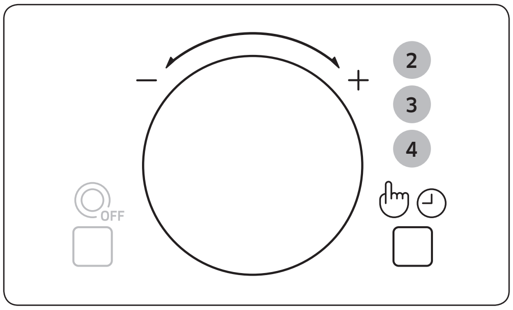
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



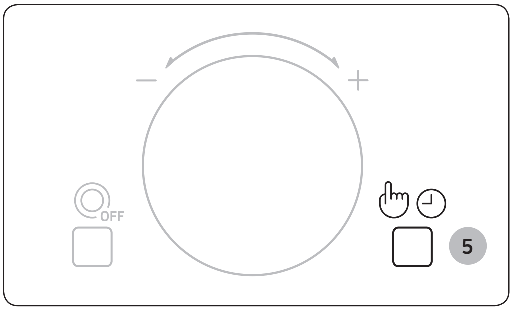
1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.

4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.
<u>**Result:**</u> The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 25 3/6/2015 2:57:06 PM

Oven use

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

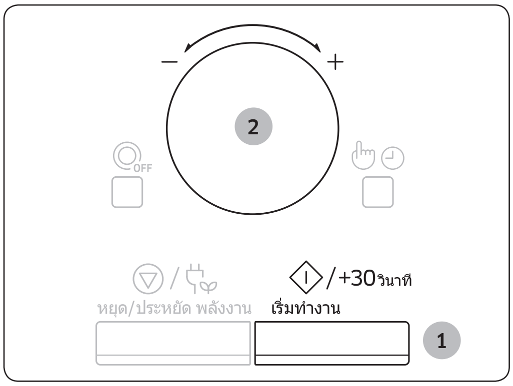
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1.

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **<u>Result:</u>** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **<u>Result:</u>** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.

- Press the **STOP/ECO** button.
  <u>Result:</u> Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 27 3/6/2015 2:57:06 PM

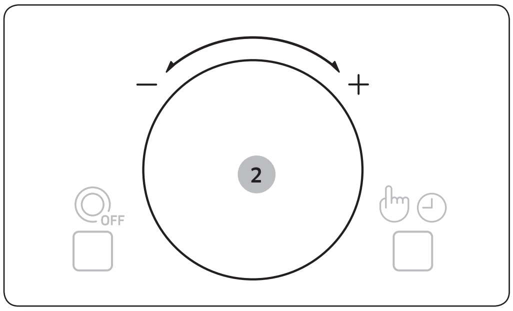
Oven use

Using the thai menu features

The 30 **Thai Menu** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Thai Menu** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.

3. Press the **START/+30s** button.

<u>**Result:**</u> Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 28 3/6/2015 2:57:06 PM

The following table presents the **Thai Menu** programmes, quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
1 Pork Wrapped Roasted Spring Onion (Marinated Grilled Pork)	2 person	Pork sirloin slide - 200 g, Coconut milk - ¼ cup, Soy sauce - 1 tbs, Sweet black soy sauce - 1 tbs, Crush coriander root - 4 root, Chopped garlic - 1 tbs, Pepper - ½ ts, Sugar - ½ tbs, Oil - 1 tbs, Sliced spring onion - 1 cup
		Crush coriander root, garlic, pepper together for marinating pork with ingredients at 1 hour. Put a marinated pork wrap with spring onion on skewers on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. Serve.
2 Roasted Pork with Salted Fish	2 person	Carved salted fish - 30-50 g, Minced pork - 200 g, Shredded garlic - 2 tbs, Shredded thin bird chili - 1 tbs, Pepper - ½ ts, Seasoning powder - 1 tbs, Sesame oil - 1 ts, Shredded shallots - ¼ cup, Lime - 1
		Mix ingredients and mash together, except shredded shallots and lime. Form clots 1 cm, put them in baking pan on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. Serve for sliced shallots and lime.
3 Roasted Pork Neck with Spicy Sauce	3-4 person	Pork neck - 400 g, Soy sauce - 3 tbs, Oyster sauce - 2 tbs, Sugar - 1 tbs, Pepper - ½ ts, Salt - 1 ts, Fresh condensed milk - 2 tbs, Roasted rice - 2 tbs **Spicy sauce** Cayenne - 1 tbs, Tamarind juice - 2 tbs, Fish sauce - 1 tbs, Palm sugar - 2 tbs, Roasted rice - 1 tbs, Spring onion, coriander. As you like it.
		Mix a Roast pork neck and ingredients together for marinating at 1 hour. Put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. **Spicy sauce** Mix fish sauce, palm sugar together. Put them and cook at 900 W for 1 minutes. Add tamarind juice, roasted rice, spring onion and coriander, if you like. Serve with roasted pork neck.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 29 3/6/2015 2:57:06 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
4 Roasted Red Pork	3-4 person	Pork sirloin - 500 g, Chopped coriander root - 5 root, Garlic - 10 piece, White pepper - ½ ts, Pickled bean curd - 1 tbs, Pickled bean curd water - 1 tbs, Soy sauce - 1 tbs, Honey - 2 tbs, Pork stewed in gravy power - 2 ts, Salt - ½ ts
		Crush coriander root, garlic, pepper together and mix with pork, add another ingredients. Mash and marinate for 1 hour. Put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, chopping and serve with Sticky rice.
5 Rice with Roasted Pork and Sesame Sauce	2 person	Pork sirloin - 250 g, Red sugar - 2 tbs, Shoyu - 3 tbs, Mirin - 1½ tbs, Sliced garlic - ¼ cup, Shredded ginger - ¼ cup, Roasted white sesame - 2 tbs, Shredded spring onion for sprinkle on top - 2 tbs
		Marinate sliced pork with other ingredients for 15 minutes. Put marinated pork on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve with rice sprinkled with marinade sauce and spring onion. **Marinade Sauce** Put remaining marinated sauce and cook at 900 W for 2 minutes.
6 Grilled Pork lemongrass and Chili Wrapped in leaves	2-4 person	Minced pork - 200 g, Chopped lemongrass - 2 tbs, Crush shallots - 3 tbs, Minced coriander - ¼ cup, Pepper - 1 tbs, Oyster sauce - 1½ tbs, Sugar - ½ tbs, Soy sauce - 1½ tbs, Coriander root - 4 root, Garlics - 5 piece, Pepper - ½ ts, Parboil noodles - 1 cup, Lettuce, shallots, peas, lemon, Diced small for side dishes. **Sauce** Vinegar - ½ cup, Sugar - ⅓ cup, Salt - ½ ts, Crush red pepper - 1 tbs
		Crush coriander root, garlic, pepper together and mix with minced pork, shallots, minced coriander and lemongrass. Add oyster sauce, sugar, soy sauce and form pieces and mix well. Put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve together with vegetables, parboil noodles, grilled pork, shallots, peas, lemon and sauce. **Sauce** Mix vinegar, salt, sugar together. Put them and cook at 900 W for 2 minutes. After cooking, add crush red.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 30 3/6/2015 2:57:06 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
7 Spicy Salad Roasted Beef with Brinjal	2-3 person	Beef sirloin - 300 g, Brinjal - 2-3 pieces, Kaffir lime leaves - 8 leaves, Shallots - ½ cup, Mint leaves - ½ cup, Fish sauce - 1 tbs, Sugar - 1 tbs, Lime juice - 2 tbs, Cayenne - ½ tbs, Salt - ¼ ts, Pepper - ¼ ts, Olive oil - ½ tbs
		Marinate beef with salt, pepper, and olive oil for 1 hour. Put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, slice roasted beef and mix kaffir lime leaves, shallots, brinjal together with sauce. Before serving, sprinkled with sliced mint leaves and kaffir lime leaves. **Sauce** Mix sugar, fish sauce, lime juice, and cayenne. Taste.
8 Roasted Beef with Coriander seeds	2-4 person	Beef sirloin - 400 g, pepper seeds - 1 tbs, Coriander seeds -1½ tbs, Garlic - 1 piece, Salt - 1 ts, Fish sauce - 2 tbs, Soy sauce - 2 tbs, Oyster sauce - 2 tbs, Sugar - 2 tbs, Chinese liquor - 2 tbs
		Crush pepper, coriander seeds, garlic together and mix other ingredients and marinate with sliced beef for 3-4 hours. After marinating, dry for more 3-4 hours. Put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve with sticky rice and favorite vegetable.
9 Beef Steak with Herb Butter	2 person	Beef sirloin - 400 g, Red wine - ¼ cup, Pepper corn - 1 ts, Pepper - 1 ts, Salt - ½ ts, Olive oil - 1 tbs, Sliced Eringii Mushroom - 1 cup, 3 color bell peppers - 1 cup, Cut long lines **Herb Butter** Unsalted butter - 3 tbs, Fresh rosemary - 1 tbs, Chopped garlic - ½ tbs, Salt - ¼ ts
		Pound or dipping beef with fork to make soft. Crush pepper corn and mix salt, pepper, red wine, olive oil. Marinate beef with mixture for 1 hour. Put them with chopped vegetables on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, put herb butter on cooked beef and cook at 900 W until melting butter. Serve with roasted vegetables. **Herb butter** Mix ingredients together, take in the fridge.

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
10 Turmeric Grilled Chicken	1-2 person	Thigh chicken with drumsticks - 2 pieces, Turmeric - 2 tbs, Garlic - 10 piece. Coriander root - 5 root, White pepper - ½ ts, Black pepper - ½ ts, Salt - ½ ts, Sugar - 1 ts, Black soy sauce - ½ ts, Oil - 2 tbs
		Crush coriander root, garlic, pepper, turmeric and mix other ingredients. Marinate chicken with them for 2-3 hours. Put back side first on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve with sticky rice, vegetables.
11 Pandan Grilled Chicken	2 person	Thigh chicken - 2 pieces, Oyster sauce - 1½ tbs, White soy sauce - 1½ tbs, Sugar - 1½ tbs, Pepper - 1 ts, Sesame oil - ½ tbs, Coriander root - 1 tbs, Chopped garlic - 1 tbs, Pandan leaf - 8-10 leaves, Oil - 2 tbs
		Slice thigh chicken and marinate with ingredients for 1 hour. Warp with pandan and put them on the grill rack and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve with chili sauce.
12 Grilled Shrimp with Black Pepper	1-2 person	Tiger shrimp - 10, Black pepper - 1 tbs, Diced small sweet peppers three colors - ½ cup, Coriander root - 1-2 root, Thai garlic - 5 piece, Cayenne - 1 ts, Pepper onion - 1 ts, Red sugar - ½ tbs, Salt - ½ ts, Olive oil - 2 tbs, White wine - 2 tbs
		Crush coriander root, garlic, pepper, pepper onion. Cut in both shell shrimp and marinate with all ingredients for 15 minutes. Put marinated shrimps on the grill rack in oven and cook. After cooking, serve with marinated sauce. **Sauce** Mix remaining marinade sauce and sweet pepper, put them and cook at 900 W for 1 minute.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 32 3/6/2015 2:57:06 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
13 Grilled Shrimp with Three Flavor Sauce	2 person	River shrimp - 4-6, Cayenne - 2 ts, Salt - ¼ ts, Pepper - ¼ ts, Olive oil - 1 tbs, Fish sauce - 1 tbs, Palm sugar - 1½ tbs, Tamarind juice - 3 tbs, Onion - ½ cup, Chopped tomato - ½ cup, Oil - 1 tbs
		Wash and cut in both shell shrimp and marinate it with salt, pepper, cayenne, olive oil for 15 minutes. Put marinated shrimps on the grill rack in oven and cook. After cooking, serve shrimp with sauce and mixed oil. **Oil** Mix shallot and oil, put them and cook at 900 W for 4 minutes. **Sauce** Mix fish sauce and palm sugar together, add onion and tomato, put them in oven and cook at 900 W for 4 minutes.
14 Grilled King Mackerel with Fish Sauce	2 person	Fresh king mackerel steak - 2 pieces, Fish sauce - ½ cup, Sugar - ½ tbs, Pepper - ½ ts, Water - ½ cup, Oil - 1 tbs
		Marinate king mackerel with mixed ingredients for 1 hour. Additional, dry it for 3-4 hours. After drying, put them on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve.
15 Grilled Snapper with Coconut Milk	2 person	Snapper - 2 pieces, Coconut milk - ½ cup, Shrimp paste - ½ tbs, Shallots - 5, White pepper - ½ tbs, Salt - 1 ts, Palm sugar - 1½ tbs, Tamarind juice - 2 tbs, Fried chili, coriander for decoration.
		Put front fish on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, pour with coconut milk sauce, decorate with fried chili and coriander. Serve. **Coconut milk Sauce** Crush shallots, pepper, salt, Shrimp paste together and add coconut milk, tamarind juice, palm sugar. Put them and cook at 450 W for 10 minutes.
16 Grilled Fish Chilli Paste	1-2 person	Grilled fish - ½ cup, Dried small chilies - 15, Small garlic - 15 pieces, Shallots - 8, Salt - ¼ ts, Palm sugar - 1 tbs, Lime juice - 1 tbs
		Put grilled fish on the grill rack in oven and cook. When the beep, put dried chilies, garlic, shallots on grilled fish and cook. After cooking, pared fish, garlic, shallots, and crush together and add fish sauce, palm sugar, lime juice. Serve with vegetables or boiled egg.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 33 3/6/2015 2:57:06 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
17 Spicy Salad Grilled Mackerel	2 person	Grilled mackerel meat - 200 g, Sliced sour mango - ½ cup, Sliced thin lemongrass - 2 tbs, Sliced shallots - ¼ tbs, Chopped parsley - 2 tbs, Mint leaves - 2 tbs **Spicy sauce** lemonade - 2 tbs, Salt - ½ ts, Sugar - 15 tbs, Shredded bird chili - 1 tbs
		Put grill fresh mackerel on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, mash cooked mackerel. Put mackerel meat in bowl, mix lemongrass, shallots, parsley, and mint leaves. Take spicy sauce in the blow and mix. Serve. **Spicy sauce** Mix all ingredients, until sugar dissolves. Add sliced chili.
18 Grilled Salmon with Lemongrass and Lemon Sauce	2 person	Salmon - 500 g, Pounded lemongrass - 2 tbs, Chopped coriander - 2 tbs, Salt - 1 ts, Pepper - ½ ts, Olive oil - 1 tbs, Sliced lemon - 2 pieces **Lemon sauce** Yolk - 2, Sweetened condensed milk - 2 tbs, Lemonade - 2 ts, Salt - ½ ts, Mayonnaise - 2 tbs
		Marinate salmon with salt, pepper, chopped coriander, and olive oil together for 10 minutes. Put lemongrass, lemon, salmon and lemon again on the grill rack in oven and cook. Salmon skin down first. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, serve with Lemon sauce. **Lemon sauce** Mix yolk and salt, add mayonnaise, sweetened condensed milk, lemonade. Mash together, put them and cook at 900 W for 30 seconds.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 34 3/6/2015 2:57:07 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
19 Grilled Salmon with Spicy Sauce	2 person	Salmon steak - 2 pieces, Rosemary - 1 tbs, Salt - ½ ts, Pepper - ½ ts, Olive oil - 1 tbs, Broccoli - 1 cup **Spicy sauce** Coriander root - 3 root, Bird chili - 10, Chopped garlic - 2 tbs, Sugar - ½ ts, Salt - ¼ ts, Pickled garlic juice - 1 tbs, Yogurt - 2 tbs
		Marinate salmon with salt, pepper, rosemary, and olive oil for 30 minutes. Put marinated salmon on the grill rack in oven and cook. When the beep, turn the food over and press start. After cooking, Serve with salmon and vegetables. **Vegetables** Wash and warp broccoli in the bowl. Put them and cook at 900 W for 3 minutes. **Spicy sauce** Crush bird chili and garlic, mix with salt, sugar, and pickled garlic juice. Mash together and add yogurt at last.
20 Homok Grilled Seafood	2 person	Squid shrimp - 200 g, Mussels together, Chili curry - 2 tbs, Coconut milk - ½ cup, Egg - 2, Mint - ½ cup, Shredded kaffir lime leaves - 3 leaves, Shredded chili - 1, Fish sauce - ½ tbs, Palm sugar - ½ tbs, Coconut meat - ¼ cup
		Mix all ingredients together and put in bowl. Put them on the grill rack in oven and cook. After cooking, serve sprinkle on kaffir lime leaves and chili.
21 Pork Panang Curry with Rice	1 person	Pork panang curry with rice frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
22 Stir Fried Chicken and Basil with Rice	1 person	Stir fried chicken and basil with rice frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
23 Rice with Sweet & Sour Soup	1 person	Rice with sweet & sour soup frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
24 Stir Fried Shrimp and Chilli with Rice	1 person	Stir fried shrimp and chilli with rice frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 35 3/6/2015 2:57:07 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
25 Hawaiian Pizza	2-4 person	Hawaiian pizza frozen - 1
		Remove sleeve and take pizza out of the box. Put it in oven and cook. Serve.
26 Spaghetti with Italian Sausage	1 person	Spaghetti with Italian sausage - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
27 Brown rice & Soybean Milk	2-4 person	Soybean soak - 6 cup, Brown rice soak - 2 cup, Sugar - ½ cup, Salt - ½ tsp., Water - 5 cup, Pandan leaf - 1, Redbean or jelly for serving
		Soak soybean & brown rice in hot water for 3-5 hours and Blend with 5 cup of water. Filter grounds, pour in bowl with pandan leaf, sugar salt. Put them in oven and cook. After cooking, serve hot with red bean or other grain.
28 Spicy Hot Choco	4 person	Milk - 3 cup, Sugar - ½ cup, Coco powder - 2-3, Ground cinnamon - ½ tbps
		Mix 1 cup of milk with other ingredients. Put them in oven and cook. When the beep, pour remaining milk and press start. Serve.
29 Lemon Grass Punch	3-4 person	Whole lemon grass - 10, Pineapple juice - ⅔ cup, Slide of ginger - 4, Honey - ¼ cup, Water - 3 cup
		Cut and smash lemon grass bring to boil with ginger in water. Put them in oven and cook. After cooking, mix all together. Serve with ice.
30 Mint Tea with Lemon	3-4 person	Mint leaf - 1 cup, Brown sugar - ½ cup, Lemon juice with lemon pieces - 2 tbps, Water - 4 cup
		Put mint leaf with water in oven and cook. After cooking, mix with brown sugar and lemon juice. Serve hot.

Using the healthy cooking features

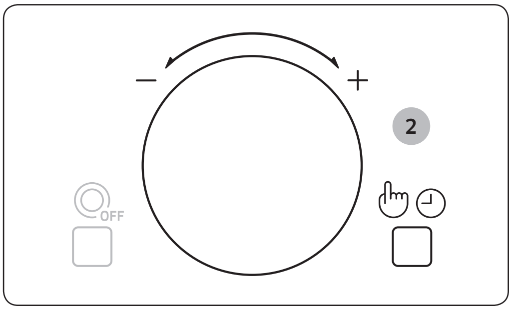
The **Healthy Cooking** features has 15 pre-programmed cooking times.
You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

☛ IMPORTANT

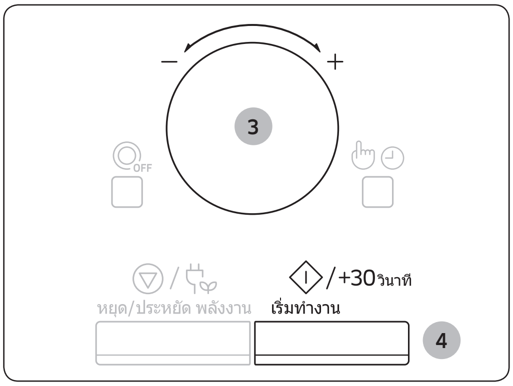
Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Healthy cooking** button.



2. Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
1 - Vegetable & Grain
2 - Poultry & Fish



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 37 3/6/2015 2:57:07 PM

Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetable & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-8 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 38 3/6/2015 2:57:07 PM

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-5 Roast Fish	400 g (2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
2-6 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

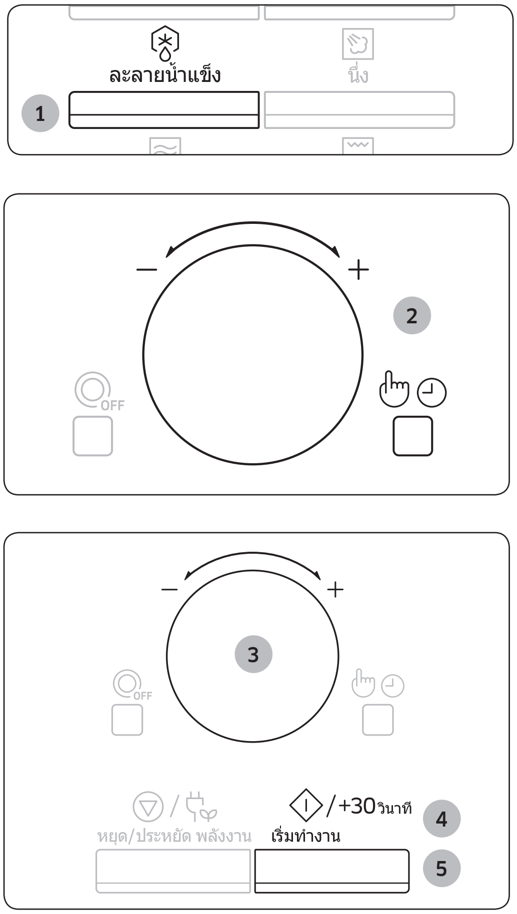
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 39 3/6/2015 2:57:07 PM

Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake.
The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.

2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.
And then press the **Select/Clock** button.

3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.
Result:
- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
Result:

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 40 3/6/2015 2:57:07 PM

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 41 3/6/2015 2:57:07 PM

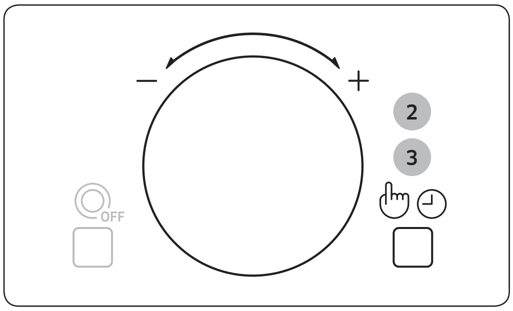
Oven use

Using the healthy steam features

The **Healthy Steam** features has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

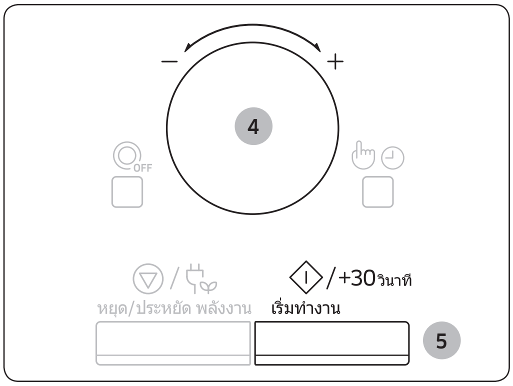
First, place the glass steamer with food in the centre of the turntable.

1. Press the **Healthy Steam** button.



2. Select the Healthy or Oriental by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
1 - Healthy
2 - Oriental

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

5. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 42 3/6/2015 2:57:07 PM

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 preprogrammed cooking options.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Healthy

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2 Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3 Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4 Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6 Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7 Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8 White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 43 3/6/2015 2:57:08 PM

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10 Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11 Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

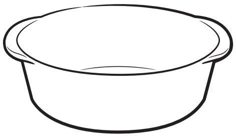
2. Oriental

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2 Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3 Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4 Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-5 Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6 Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

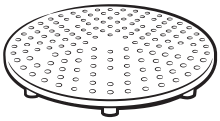
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 44 3/6/2015 2:57:08 PM

Glass steamer cooking guide

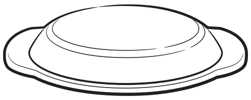
The Glass Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values. The Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Silicon plate



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

☛ **IMPORTANT**

Do not use:

- clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
- place on a direct flame.

☛ **IMPORTANT**

Wash all parts well in soapy water before first use.

☛ **IMPORTANT**

To find out auto cooking, please refer to the “Using the healthy steam features” page.

☛ **IMPORTANT**

Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.

☛ **IMPORTANT**

By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

Maintenance:

☛ **IMPORTANT**

Your steamer can be washed in a dishwasher.

☛ **IMPORTANT**

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

☛ **IMPORTANT**

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

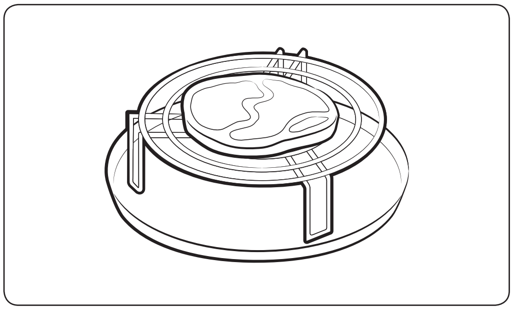
Operation Mode	MW	GRILL / COMBI
Glass steamer	O	X

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 45 3/6/2015 2:57:08 PM

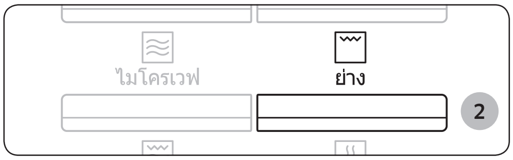
Oven use

Grilling

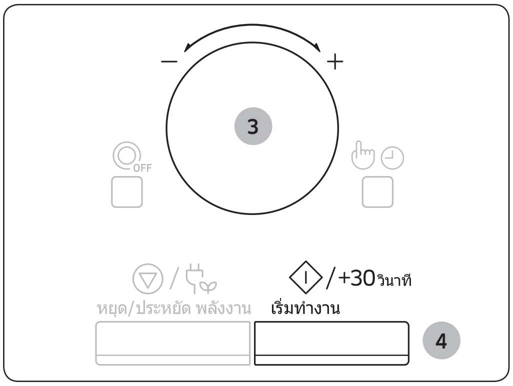
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Grill** button.
Result: The following indications are displayed:
(grill mode)
- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.
- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: Grilling starts.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 46 3/6/2015 2:57:08 PM

Combining microwaves and grill

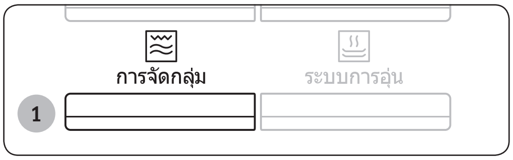
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ IMPORTANT

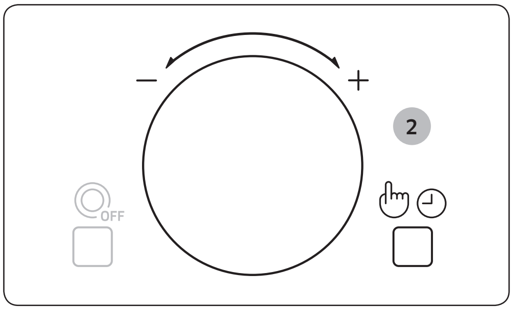
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ IMPORTANT

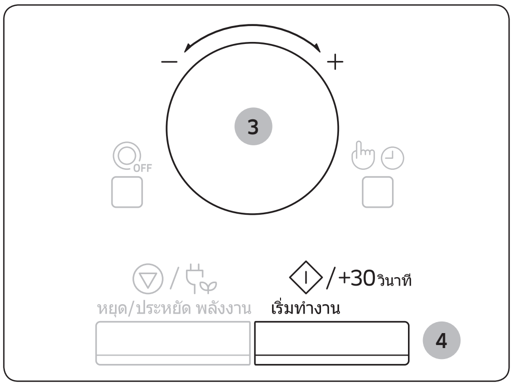
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked.Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:
≋ (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.
- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: Combination cooking starts.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

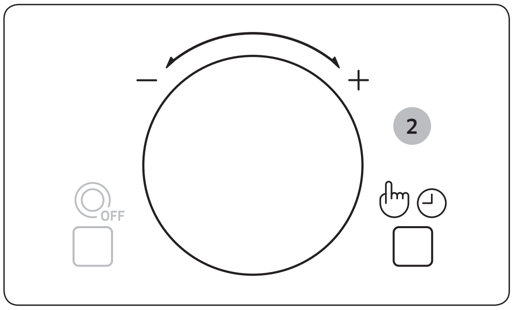
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 47 3/6/2015 2:57:09 PM

Oven use

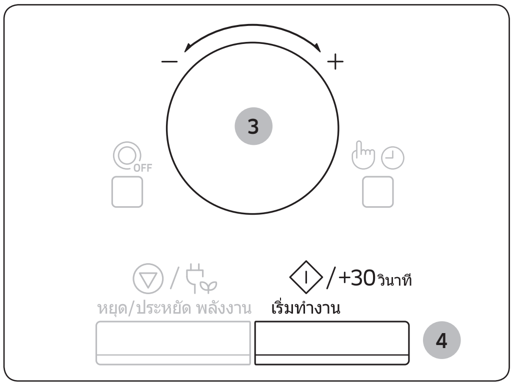
Using the warming mode features

The **Warming Mode** features has Food Warming & Plate Warming pre-programmed function. You do not need to set either the cooking times or the power level.

1. Press the **Warming Mode** button.



2. Select the Keep Warm & Plate Warming that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
1 - Keep Warm
2 - Plate Warming



3. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
1-1 / 2-1 - Hot
1-2 / 2-2 - Mild

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Recommend warming mode menu

Hot (1-1 / 2-1)	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild (1-2 / 2-2)	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 48 3/6/2015 2:57:09 PM

1. Keep Warm

The Keep warm feature keeps food hot until it's served.
Use this function to keep food warm until ready to serve.
You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.
(Refer to the previous page for instructions.)
1-1. Hot
1-2. Mild

To use the Keep warm function, proceed as follows :

- Place the food in the centre of the turntable.
- Operate keep warm function.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ **IMPORTANT**

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ **IMPORTANT**

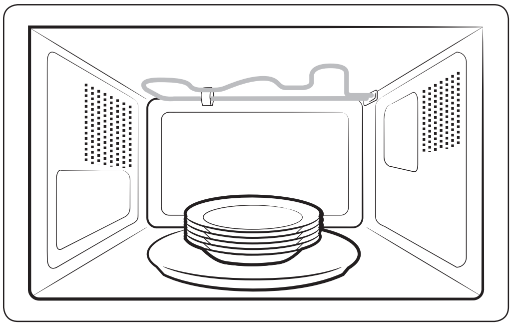
Do not cover with lids or plastic wrap.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

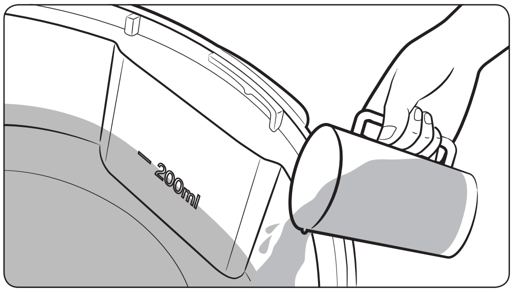
2. Plate Warming

You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature.
Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature.
You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.
(Refer to the previous page for instructions.)
2-1. Hot
2-2. Mild

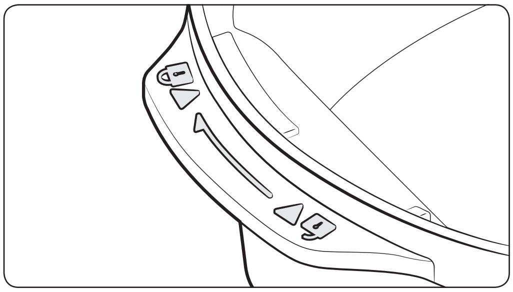


1. Place the plates in the centre of the turntable.
(Maximum Plates : 5 pcs)

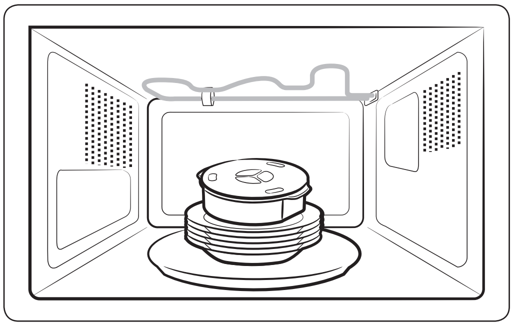
MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 49 3/6/2015 2:57:09 PM



2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl. (The line is about 200 ml.)



3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward “Lock”.



4. Put the plate warming bowl on the plates.

5. Close the Door. And then operate the plate warming function.

☛ **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

☛ **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during "Plate Warming" mode.

☛ **IMPORTANT**

Use only plates that are microwave-safe.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function without water.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

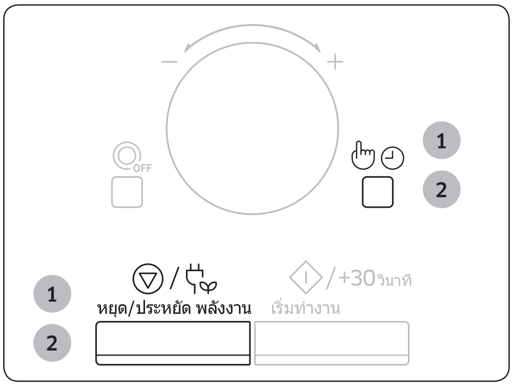
☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode	MW / GRILL / COMBI
Plate warming bowl	O	X

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.
__Result:__
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.
__Result:__ The oven can be used normally.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 51 3/6/2015 2:57:10 PM

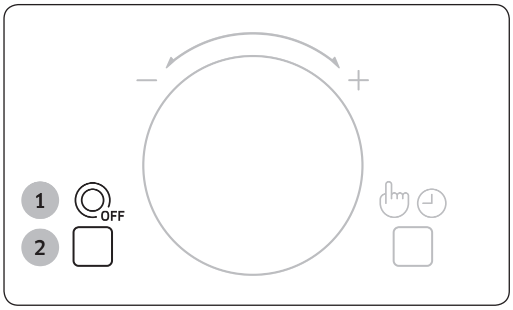
Oven use

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

☛ IMPORTANT

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

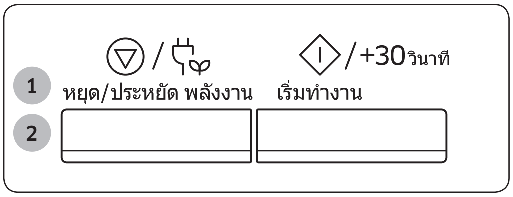
1. Press the **Turntable On/Off** button.
   <u>**Result:**</u> The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
   <u>**Result:**</u> The turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   <u>**Result:**</u> The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   <u>**Result:**</u> The oven operates normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 53 3/6/2015 2:57:10 PM

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper • Plates, cups, napkins and kitchen paper • Recycled paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic • Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 54 3/6/2015 2:57:10 PM

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 55 3/6/2015 2:57:10 PM

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 56 3/6/2015 2:57:10 PM

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 57 3/6/2015 2:57:10 PM

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 58 3/6/2015 2:57:10 PM

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 59 3/6/2015 2:57:10 PM

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 60 3/6/2015 2:57:10 PM

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 61 3/6/2015 2:57:10 PM

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 62 3/6/2015 2:57:11 PM

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 63 3/6/2015 2:57:11 PM

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 64 3/6/2015 2:57:11 PM

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 65 3/6/2015 2:57:11 PM

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 66 3/6/2015 2:57:11 PM

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

☛ IMPORTANT

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 67 3/6/2015 2:57:11 PM

Cooking guide

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instructions Put the frozen pizza on the circle on the low rack. Put the low rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 68 3/6/2015 2:57:11 PM

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 69 3/6/2015 2:57:11 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 70 3/6/2015 2:57:11 PM

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 71 3/6/2015 2:57:11 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the **+30sec** button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30sec** button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 72 3/6/2015 2:57:11 PM

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 73 3/6/2015 2:57:11 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 74 3/6/2015 2:57:11 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG28J5255**
Power source	220 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	 2750 W 1400 W 1350 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 15.0 kg approx.

MG28J5255US_ST_DE68-04322N-00_EN.indd 75 3/6/2015 2:57:11 PM